INSOGLIO DEL CINGHIALE

TOSCANA IGT ROSSO

2018

Dieses ist sozusagen unser Gründungswein. Das originelle Etikett mit dem Bild des Wildschweins und dem Namen „Insoglio", der so viel wie Wildschweinsuhle bedeutet, drückt die Seele und Kultur der Maremma aus. Sehr fruchtig, fein, linear und vielseitig.

ASSEMBLAGE UNGEFÄHRE PROZENTANTEILE

Merlot 38%, Syrah 36%, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot und andere rote Rebsorten in einem Anteil von 26%

BODENTYP

Teils tonhaltig, teilweise Bolgheri-Konglomerat. Auf den wärmsten, sandigen Böden wird Syrah angebaut.

REBERZIEHUNG

Kordonerziehung ist mit einer Dichte von 6.500 Pflanzen pro Hektar.

KLIMATISCHE BEDINGUNGEN

Ein moderater Jahrgang mit gleichmäßigeren Ein durchschnittliches Jahr mit einem typischen Winter, mit negativen Temperaturen in den ersten Monaten des Jahres und reichlich Regen. In den Frühlingsmonaten vor dem Sommer gab es etwas zu viel Regen. Im Sommer lagen die Temperaturen im normalen Bereich von 30 Grad, mit guten Temperaturänderungen und Luftströmen zwischen Tag und Nacht. Es wurde kein Wasserstress beobachtet. Die Trauben erreichten eine gute Endreife. Der Jahrgang erwies sich als besonders interessant für die Rebsorte Merlot.

LESE

Die Lese erfolgte von Hand vom 9. September bis zum 10. Oktober 2018.

VINIFIZIERUNG

Die Trauben wurden sorgfältig auf dem Rüttelband im Weinkeller ausgewählt. Abbeeren und sanftes Pressen; Gärung in Stahlbehältern bei einer kontrollierten Temperatur von etwa 28°C für einen Zeitraum von 14 bis 21 Tagen.

AUSBAU

40% des Volumens werden mindestens 4 Monate in gebrauchten französischen Eichenfässern gereift, der Rest in Stahlbehältern.

ALKOHOLGEHALT	GESAMTSÄUREGEHALT	PH-WERT
14%	4.8 G/L	3.70

EINZELHEITEN

ERSTER JAHRGANG: 2003

WINEMAKER: HELENA LINDBERG

BERATER: MICHEL ROLLAND

ANMERKUNGEN ZUR VERKOSTUNG

Das Bouquet ist sehr intensiv, tief, mit fleischigen Noten von Macchia und feuchter Erde, die dem guten Prozentanteil an Syrah entsprechen. Die Fruchtnoten wechseln zwischen Vignola-Kirsche und dunklen Früchten wie wilder Brombeere und Blaubeere. Dazu eindringliche Gewürznoten in Richtung schwarzer Pfeffer. Am Gaumen hat der Wein viel Charakter, Materie und eine schöne Weichheit. Kraftvoll, entschieden und energisch. Dazu mit gut ausgearbeiteten Tanninen, die lange am Gaumen anhalten.