



INSOGLIO DEL CINGHIALE

TOSCANA IGT ROSSO

2020

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

ASSEMBLAGE UNGEFÄHRE PROZENTANTEILE

Merlot 23%, Syrah 39%, Cabernet Sauvignon 12%, Cabernet Franc 14%, Petit Verdot 4% und andere rote Trauben 8%

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 Niederschlägen in den Frühlingsmonaten, wodurch die Temperaturen etwas unter dem Durchschnitt lagen. Danach kam die Hitze Anfang Juni und brachte die leicht verzögerte Blüte mit sich. Der Sommer brachte mittlere Durchschnittstemperaturen mit guten Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht. Es handelte sich um einen guten Jahrgang.

WEINLESE

Die Lese begann in der ersten Septemberwoche 2020 mit dem Syrah. Ab der zweiten Woche begannen wir mit dem Merlot, dann mit dem Cabernet Franc, und wir schlossen die Lese in der ersten Oktoberwoche 2020 mit dem Cabernet Sauvignon und Petit Verdot ab.

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.

EINZELHEITEN

ERSTER JAHRGANG: 2003

WINEMAKER: HELENA LINDBERG

BERATER: MICHEL ROLLAND

ANMERKUNGEN ZUR VERKOSTUNG

Purpurrot von mittlerer Intensität; In der Nase blumige Noten von Veilchen und frischem Tabak, dazu Kirsche und Cassis. Am Gaumen intensiv und umhüllend mit reifen und definierten Tanninen. Frische Säure und ein sehr lebhafter Abgang.

ALKOHOLGEHALT	GESAMTSÄUREGEHALT	PH-WERT
14%	4.74 G/L	3.75