



INSOGLIO DEL CINGHIALE

TOSCANA IGT ROSSO

2021

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 28%, Syrah 45%, Cabernet Sauvignon 7%, Cabernet Franc 13%, andere rote Trauben 7%

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 milder Winter mit mittleren Niederschlägen. Der Frühling war geprägt von im Vergleich zum Durchschnitt niedrigen Temperaturen. Langsamer Beginn des Austriebs und daher um ca. 7 Tage verschoben. Warme Temperaturen Ende März/Anfang April, dann wieder kältere Temperaturen. Mitte April gab es endlich Regen, der dann im Mai regelmäßig auftrat. Kein Regen zwischen Ende Mai und Anfang Oktober. Dank der kühlen Nachttemperaturen und der Regenfälle im Mai litten die Reben trotz Trockenheit nicht unter Wassermangel.

WEINLESE

Wir begannen die Ernte mit der Lese des Merlot in der ersten Septemberwoche 2021 und schlossen sie mit dem letzten Weinberg mit Cabernet Sauvignon in der ersten Oktoberwoche 2021 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

Der Wein hat eine rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Er entfaltet eine Komplexität von Aromen, die von reifen roten Früchten über mediterrane Macchia bis hin zu zarten Noten von frischem Tabak und Gewürzen reichen. Am Gaumen ist der Wein weich und seidig, wird aber gleichzeitig von einer Säure unterstützt, die ihm einen klaren und anhaltenden Abgang verleiht.

ALKOHOLGEHALT	GESAMTSÄUREGEHALT	PH-WERT
14%	4.95 G/L	3.64