



INSOGLIO DEL CINGHIALE

TOSCANA IGT ROSSO

2022

Unser historischer Wein. 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. Das starke Terroir verbindet sich mit leichter Trinkbarkeit und extremer Vielseitigkeit.

**ERSTER
JAHRGANG**

2003

ASSEMBLAGE

Cuvée, bestehend hauptsächlich aus Syrah, gefolgt von Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot und Cabernet Franc.

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**

Vom Ende des Winters bis Mitte August erwies sich das Jahr 2022 im Vergleich zum Durchschnitt als trocken und warm Jahr, unterbrochen durch Regenfälle zwischen April und Mai. Die geringen Niederschläge verhinderten das Risiko von Pilzkrankheiten und trugen dazu bei, dass sich trotz leichter Ertragseinbußen gesunde und hochwertige Trauben entwickelten. Die Situation blieb bis zum August stabil, der unerwartete Niederschlag brachte, die vor allem den später reifenden Sorten wie Petit Verdot, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon zugutekamen. Dank der sorgfältigen Überwachung durch unsere Teams haben die Reben keinen Wasserstress erlitten.

LESET

Die Weinlese 2022, die ausschließlich in den kühleren Stunden des Tages durchgeführt wurde, begann in den letzten Augusttagen mit der Ernte von Syrah und Merlot. Sie wurde Mitte September mit Petit Verdot fortgesetzt und vor Ende des Monats mit Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon abgeschlossen.

**VINIFIKATION
UND AUSBAU**

Die Trauben werden zuerst sorgfältig auf dem Vibrationsband ausgewählt, dann entbeert und schließlich gepresst. Anschließend erfolgen die alkoholische Gärung und die Mazeration in temperaturkontrollierten Stahltanks bei maximal 28 °C für 14 bis 21 Tage, wobei die verschiedenen Rebsorten sorgfältig getrennt bleiben. Am Ende der spontanen malolaktischen Gärung erfolgt die Assemblage. Der Wein reift etwa fünf Monate lang, bevor er in Flaschen abgefüllt wird.

ANMERKUNGEN ZUR VERKOSTUNG

Der Wein präsentiert sich mit einem intensiven und leuchtenden Purpurrot mit violetten Reflexen. Die Nase bietet eine komplexe Palette von Aromen: Fruchtnoten von Süßkirschen und Sauerkirschen sowie eine elegante, pfeffrige und holzige Würze, die gut integriert ist und sich mit Nuancen von Rosmarin und Myrte schließt, die typisch für die mediterrane Macchia sind. Am Gaumen ist der Wein frisch und lebendig mit einer schönen Säure. Duftend, mit einer Saftigkeit, die von roten Früchten geprägt ist. Im Abgang gut ausgewogene Tannine, die für eine schöne Persistenz sorgen.

ALKOHOLGEHALT

14%

GESAMTSÄUREGEHALT

5.2 g/L

pH-Wert

3.68