



# INSOGLIO DEL CINGHIALE

TOSCANA IGT ROSSO

2020

È il nostro vino fondatore. L'originalità dell'etichetta con l'immagine del cinghiale e il nome "Insooglio", luogo in cui questo animale si reca a grufolare e a rotolarsi, esprimono l'animo e la cultura maremmana. Molto fruttato, fine, lineare e versatile.

## ASSEMBLAGGIO PERCENTUALI INDICATIVE

Merlot 23%, Syrah 39%, Cabernet Sauvignon 12%, Cabernet Franc 14%, Petit Verdot 4% e altri vitigni a bacca rossa nella misura dell'8%

## TIPOLOGIA DEI TERRENI

In parte argillosi, in parte conglomerato di Bolgheri. I terreni più caldi e con prevalenza di sabbia sono dedicati al Syrah.

## ALLEVAMENTO

Il sistema d'impianto è a cordone speronato con densità di 6.500 ceppi/ha.

## CONDIZIONI CLIMATICHE

Un'annata moderata con piogge più consistenti nei mesi primaverili che hanno reso le temperature un po' più fresche della media. Poi il caldo è arrivato nei primi mesi di giugno portando con sé la fioritura seppur con un leggero ritardo. L'estate ha registrato temperature nella media con un buono sbalzo termico tra il giorno e la notte. È da considerarsi una buona annata.

## VENDEMMIA

La vendemmia è iniziata la prima settimana di settembre 2020 con la raccolta di Syrah, dalla seconda settimana abbiamo iniziato con il Merlot, poi abbiamo continuato con il Cabernet Franc e si è conclusa con la raccolta di Cabernet Sauvignon e Petit Verdot la prima settimana di ottobre 2020.

## VINIFICAZIONE

Le uve sono state selezionate attentamente sul nastro vibrante in cantina. Diraspatura e pigiatura soffice; fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata, circa 28°C, per un tempo che va dai 14 ai 21 giorni.

## AFFINAMENTO

Il 40% del volume è affinato, per almeno 4 mesi, in barrique usate di legno di rovere francese, la restante parte in acciaio.

## DETTAGLI

PRIMA ANNATA: 2003

WINEMAKER: HELENA LINDBERG

CONSULENTE: MICHEL ROLLAND

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso porpora di media intensità; al naso note floreali di viola e tabacco fresco su frutto vivo di marasche e cassis. Al palato ingresso deciso e avvolgente, tannini maturi e definiti, fresca vena acida, finale di bella vitalità.

ALCOL

14%

ACIDITÀ TOTALE

4.74 G/L

PH

3.75