



INSOGLIO DEL CINGHIALE

TOSCANA IGT ROSSO

2021

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 28%, Syrah 45%, Cabernet Sauvignon 7%, Cabernet Franc 13%, altri vitigni a bacca rossa nella misura del 7%

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

Inverno mite con media piovosità, la primavera è stata caratterizzata da temperature basse rispetto alla media, con un avvio di germogliamento lento e pertanto posticipato di circa 7gg. Temperature calde a fine marzo/inizio aprile, per poi tornare a temperature più fredde. Finalmente pioggia verso metà aprile e piogge regolari a maggio. Nessuna pioggia tra fine maggio e inizio ottobre. Le viti non hanno subito stress idrico nonostante la siccità grazie alle temperature fresche notturne e le piogge cadute durante il mese di maggio.

VENDEMMIA

Abbiamo iniziato la vendemmia con la raccolta del Merlot la prima settimana di settembre 2021, e finito con l'ultima vigna di Cabernet Sauvignon la prima settimana di ottobre 2021.

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 rubino dai riflessi porpora, al naso sprigiona una complessità di profumi che spaziano dai frutti rossi maturi, alla macchia mediterranea, fino ad arrivare a delicate note di tabacco fresco e spezie. Al palato si presenta morbido e setoso, ma al tempo stesso sostenuto da una vena acida che ci regala un finale croccante e persistente.

ALCOL

14%

ACIDITÀ TOTALE

4.95 G/L

PH

3.64