



INSOGLIO DEL CINGHIALE

TOSCANA IGT ROSSO

2022

È l'etichetta storica della nostra tenuta. L'originalità del nome "Insooglio", indicando il luogo in cui il cinghiale è solito grufolare, rinvia alla peculiare composizione della fauna locale caratterizzante la cultura maremmana e la zona di provenienza delle uve. Il forte carattere territoriale si fonde con la facilità di beva ed un'estrema versatilità.

PRIMA ANNATA

2003

ASSEMBLAGGIO

Blend composto principalmente da Syrah seguito da Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot e Cabernet Franc.

TIPOLOGIA DEI TERRENI

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

ALLEVAMENTO

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

CONDIZIONI CLIMATICHE

Dalla fine dell'inverno a metà agosto, la stagione 2022 si è rivelata un'annata secca e calda rispetto alla media, punteggiata dalla pioggia tra aprile e maggio. La bassa piovosità ha scongiurato il rischio di malattie fungine contribuendo allo sviluppo di uve sane e di qualità nonostante una leggera riduzione delle rese. Situazione stabile fino al mese di agosto che ha regalato una piovosità inaspettata a beneficio, in particolare, delle varietà più tardive quali Petit Verdot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon. Grazie all'attenta supervisione delle nostre squadre, le piante non hanno subito stress idrico.

VENDEMMIA

La vendemmia 2022, rigorosamente svolta nelle ore più fresche della giornata, si è aperta negli ultimi giorni di agosto con la raccolta di Syrah e Merlot. È proseguita con Petit Verdot verso metà settembre, per poi concludersi prima della fine del mese con il Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono prima selezionate attentamente sul nastro vibrante, poi diraspate ed infine pigiate. Avendo cura di mantenere le diverse varietà separate, seguono fermentazione alcolica e macerazione in tini di acciaio a temperatura controllata, a un massimo 28°C, per un tempo che varia dai 14 ai 21 giorni. Al termine della fermentazione malolattica spontanea, si prosegue con l'assemblaggio e l'affinamento di circa 5 mesi, prima dell'imbottigliamento.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Alla vista si presenta rosso porpora intenso e brillante, con riflessi violacei. Al naso offre un ventaglio complesso di aromi: dal fruttato, riconducibile a ciliegia e amarena, passando all'elegante speziatura pepata e boisée, ben integrata, chiudendosi con sfumature di rosmarino e mirto, tipici della macchia mediterranea. L'ingresso in bocca è fresco e vibrante, dato da una bella acidità che sostiene il sorso. Fragante, con una succosità caratterizzata da frutti rossi. Nel finale i tannini presenti sono ben levigati e si chiude con una ottima persistenza.

ALCOL
14%

ACIDITÀ TOTALE
5.2 g/L

PH
3.68