



INSOGLIO DEL CINGHIALE

TOSCANA IGT ROSSO

2022

Это флагманское вино нашего хозяйства. Оригинальный дизайн этикетки с изображением дикого кабана и название «инсолио», буквально означающее глинистое место, где дикое животное любит проводить время, превосходно отражают душу и терруар Мареммы. Выраженный территориальный характер сочетается с чрезвычайной универсальностью легкого в питье вина.

ГОД ПОЛУЧЕНИЯ
ПЕРВОГО УРОЖАЯ 2003

КУПАЖ Преобладание сорта Сира с добавлением Мерло, Каберне-Совиньон, Пти Вердо и Каберне-Фран.

ТИП ПОЧВЫ частично глинистая, частично конгломерат Болгери. Более теплые участки с преобладанием песка используются для выращивания винограда Сира.

СИСТЕМА
ВЫРАЩИВАНИЯ формирование виноградного куста по системе "кордон сперонато" с плотностью 6500 лоз на гектар.

КЛИМАТИЧЕСКИЕ
УСЛОВИЯ Период с конца зимы до середины августа выдался сухим и теплым по сравнению со средним показателем за предыдущие годы. Апрель и май характеризовались наличием достаточного количества осадков. Небольшое количество выпавших осадков позволило избежать риска появления грибковых заболеваний, что способствовало «зарождению» здорового и качественного винограда, несмотря на незначительное снижение урожайности. Ситуация оставалась стабильной до наступления августа, принесшего неожиданные осадки, оказавшие благотворное влияние на качество поздних сортов винограда, таких как Пти Вердо, Каберне-Фран и Каберне-Совиньон. Благодаря неукротимой работе нашего персонала на виноградниках не отмечалось водного стресса.

СБОР УРОЖАЯ Сбор урожая 2022 года проходил исключительно в прохладное время суток. Он начался в последние дни августа сбором сортов Сира и Мерло, продолжился в середине сентября сбором Пти Вердо и завершился в конце месяца сбором сортов Каберне-Фран и Каберне-Совиньон.

ПРОИЗВОДСТВО
ВИНА Виноград проходит строгий отбор на винодельне при помощи вибрирующих столов. Ягоды дестеблируются и мягко прессуются. Алкогольное брожение и мацерация каждого сорта происходит отдельно в резервуарах из нержавеющей стали при контролируемой температуре 28°C в течение 14 - 21 дня. За процессом спонтанной малолактической ферментации следует купаж. Вино выдерживается не менее 5 месяцев перед бутылочным розливом.

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ОСОБЕННОСТИ

Вино насыщенного ярко-рубинового цвета с фиолетовыми отблесками. Многогранный аромат изобилует фруктовыми оттенками вишни и черешни и дополняется легкими перечно-древесными нотами розмарина и миртового дерева - характерных представителей средиземноморского маквиса. Благодаря яркой и насыщенной кислотности вкус вина отличается невероятной свежестью. Концентрация красных фруктов делает вино сочным, а нежная танинная структура дарит ему приятную стойкость послевкуся.

ALCOOL	СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ	УРОВЕНЬ РН
14%	5.2 g/L	3.68