



INSOGLIO DEL CINGHIALE

TOSCANA IGT ROSSO

2018

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. Это изящное, универсальное вино с мягкой текстурой и ярко выраженным фруктовым вкусом.

купаж
примерное
соотношение в
процентах

Мерло 38%, Сира 36%, Каберне-Совиньон, Каберне-Фран, Пти Вердо и другие темные сорта винограда 26%

тип почвы

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

**система
выращивания**

Формирования виноградного куста по системе "кордон сперонато" с плотностью 6500 лоз на гектар.

**климатические
условия**

Сезон с умеренной урожайностью характеризовался стандартной зимой с обильными дождями и температурой ниже 0°C в первые месяцы года. Весной и ближе к лету были зарегистрированы более обильные осадки по сравнению с обычными показателями. Лето характеризовалось температурой в пределах нормы на уровне 30°C, хорошей естественной вентиляцией и разницей между ночными и дневными периодами. Не было зафиксировано водных стрессов. Виноград достиг хорошей степени зрелости. В целом, год может считаться удачным для сорта Мерло.

сбор урожая

Урожай собирался вручную в период с 9 сентября по 10 октября 2018 г.

**производство
вина**

Виноград проходит строгий отбор на винодельне при помощи вибрирующих столов. Ягоды дестеблируются и мягко прессуются. Ферментация происходит в резервуарах из нержавеющей стали при контролируемой температуре 28°C в течение 14 - 21 дня.

выдержка

40% от общего объема вина выдерживается в течение четырех месяцев в старых бочках из французского дуба, оставшаяся часть – в резервуарах из нержавеющей стали.

подробности

Год получения первого урожая: 2003

Винодел: Хелена Линдберг

Консультант: Мишель Роллан

дегустационные особенности

Очень насыщенный и глубокий аромат наполнен тонами маквиса и влажности земли, напоминающими о включении в состав вина большого количества сорта Сира. Аромат изобилует тонами вишни и лесных ягод, в особенности дикой ежевики и черники. Более насыщенно ощущаются пряные ноты специй, в частности, черного перца. Благодаря хорошей структуре и мягкой текстуре вино пьется легко и приятно, гарантируя решительный, сочный, экспрессивный и энергичный вкус с сильными танинами и приятным стойким послевкусием.

**содержание
алкоголя**

14%

**общая
кислотность**

4.8 г/л

**уровень
pH**

3.70