



INSOGLIO DEL CINGHIALE

TOSCANA IGT ROSSO

2019

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 30%, Сира 34%, Каберне-Совиньон, Каберне-Фран, Пти Вердо и другие темные сорта винограда 36%

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

Год с умеренной урожайностью, более продолжительными дождями в весенний период и более низкими, чем обычно, температурами. Начало цветения наблюдалось с небольшим опозданием в июне, с приходом жары. Лето характеризовалось температурой в пределах нормы с хорошей разницей между ночными и дневными периодами. В целом, год может считаться удачным и урожайным.

сбор урожая

Сбор винограда начался с сортов Сира и Мерло в первую неделю сентября 2019 г. и закончился сбором сортов Каберне-Фран и Каберне-Совиньон в последнюю неделю сентября - первую неделю октября 2019 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

Умеренно прозрачное вино насыщенного темно-красного цвета. Многогранный аромат изобилует оттенками лесных ягод и ярко выраженными нотами малины и черники и дополняется нюансами белого шоколада. Вкус вина динамичный, богатый, насыщенный. Благодаря богатому урожаю этого года получилось отличное вино, сохранившее все свои разносторонние характеристики. Это однородное, легко пьющееся вино исключительной сочности с определенно таниновым вкусом привлекает своим ароматом, вкусом и стойким послевкусием.

**содержание
алкоголя**

14%

**общая
кислотность**

4.8 г/л

**уровень
pH**

3.70