



INSOGLIO DEL CINGHIALE

TOSCANA IGT ROSSO

2020

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 23%, Сира 39%, Каберне-Совиньон 12%, Каберне-Фран 14%, Пти Вердо 4%, другие темные сорта винограда 8%

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**

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 в первую неделю сентября 2020 г. с сорта Сира. Начиная со второй недели, мы приступили к сбору сорта Мерло, продолжили сбором сорта Каберне-Фран и закончили в первую неделю октября 2020 г. сбором сортов Каберне-Совиньон и Пти Вердо.

**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 темно-красного цвета. Аромат изобилует цветочными нотами фиалки и свежего табака и дополняется нюансами мараскиновой вишни и черной смородины. На вкус это обволакивающее решительное вино с ярко выраженными спелыми танинами, стойким послевкусием и умеренной кислотностью.

**содержание
алкоголя**

14%

**общая
кислотность**

4.74 г/л

**уровень
pH**

3.75