



# INSOGLIO DEL CINGHIALE

TOSCANA IGT ROSSO

2021

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 28%, Сира 45%, Каберне-Совиньон 7%, Каберне-Фран 13%, другие темные сорта винограда 7%

## 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

Зима в целом была довольно мягкой со средним количеством осадков. Весна характеризовалась наличием низких температур по сравнению со средними значениями, что привело к задержанию распускания почек, начавшемуся примерно на 7 дней позже. Тепло в конце марта - начале апреля сменялось в дальнейшем на более холодную погоду. В мае апрельские дожди стали более регулярными. Период с конца мая до начала октября характеризовался отсутствием осадков. Тем не менее, несмотря на засуху, виноградники не испытывали водный стресс благодаря прохладной температуре в ночное время и обильным осадкам в мае.

## сбор урожая

Сбор винограда начался в первую неделю сентября 2021 г. с сорта Мерло и закончился в первую неделю октября 2021 г. сбором сорта Каберне-Совиньон с последнего виноградника.

## 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 около 28°C в течение 14 - 21 дня.

## выдержка

40% от общего объема вина выдерживается в течение 4 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

Вино насыщенного рубиново-красного цвета с фиолетовыми отблесками. Многогранный аромат изобилует оттенками спелых красных фруктов и средиземноморского маквиса и дополняется деликатными нотами свежего табака и специй. На вкус это мягкое и шелковистое вино с умеренной кислотностью, дарящей хрустящее и стойкое послевкусие.

содержание  
алкоголя

14%

общая  
кислотность

4.95 г/л

уровень  
pH

3.64