



INSOGLIO DEL CINGHIALE

TOSCANA IGT ROSSO

2022

这是我们历史悠久的标签。标签的独特之处在于野猪的形象和“Insoglio”（尹索里奥）的名字，这里是这种动物拱地觅食和打滚嬉闹的地方，体现了马雷马地区的灵魂和文化。强烈的风土特点与适口性和极高的灵活性完美融合。

首个年份	2003
调配	混酿主要由西拉 (Syrah) 组成，随后还包括梅洛 (Merlot)、赤霞珠 (Cabernet Sauvignon)、小维多 (Petit Verdot) 和品丽珠 (Cabernet Franc)。
土壤类型	部分为黏土，部分为保格利地区的砾岩。较温暖和多沙的土壤用于种植西拉 (Syrah) 葡萄。
栽培	种植系统采用单高登树形，密度为6,500株/公顷。
气候条件	从冬季结束到八月中旬，相较于平均水平，2022季是一个温暖和干燥的年份，仅在四五月份有零星降雨。尽管产量略有下降，但低降雨可避免真菌病害的风险，有助于长出健康、优质的葡萄。一直到八月情况都很稳定，并且天降喜雨，这对小维多 (Petit Verdot)、品丽珠 (Cabernet Franc) 和赤霞珠 (Cabernet Sauvignon) 等晚熟品种尤其有益。由于我们团队的仔细监控，植株并未受到缺水的影响。

品酒评价

观感呈现出浓重且璀璨的紫红色，并泛着紫色光泽。闻起来呈现出一种复杂的水果香味，令人联想到樱桃和酸樱桃，然后过渡到优雅的胡椒香料味和树林味，并且这两种味道完美融合，余味散发出地中海灌木丛典型的迷迭香和桃金娘香味。入口即感清爽且充满活力，良好的酸度充斥口腔。芳香中带着红色水果特有的多汁感。回口中单宁结构细腻，余味持久绵长。

酒精
14%

总酸度
5.2 g/L

Ph值
3.68

葡萄收获

2022年的收获是在一天中最凉爽的时段进行的，在8月的最后几天，从西拉 (Syrah) 和梅洛 (Merlot) 的采摘开始。接着是在9月中旬小维多 (Petit Verdot) 的采摘，随后在月末之前完成了品丽珠 (Cabernet Franc) 和赤霞珠 (Cabernet Sauvignon) 的收获。

酿造与陈化

葡萄首先在酒庄的振动传送带上经过精心挑选，然后去梗和最后压榨。每个品种的葡萄都被小心保持分开，在最高28°C的受控温度下，在钢桶中进行酒精发酵和浸渍14到21天。在苹果酸乳酸自发发酵结束后，再经过大约5个月的调配和陈华，即可装瓶。