



#### DETTAGLI

PRIMA ANNATA: 2003

WINEMAKER: HELENA LINDBERG

CONSULENTE: MICHEL ROLLAND

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

All'olfatto è molto intenso, profondo, con note carnosce e di macchia e terra bagnata che ci ricordano bene la presenza di una bella percentuale di Syrah. La frutta si alterna tra la ciliegia vignola e i frutti di bosco neri come la mora selvatica e il mirtillo. Si fanno più insistenti i cenni di spezia che vertono verso il pepe nero. In bocca entra con slancio e conferma tanta materia e bella morbidezza. Deciso e complice. Muscoloso ed energico. Con un tannino ben lavorato che consegna una buona persistenza sul palato.

## L'INSGOGLIO DEL CINGHIALE TOSCANA IGT ROSSO

2018

È il nostro vino fondatore. L'originalità dell'etichetta con l'immagine del cinghiale e il nome "Insoglio", luogo in cui questo animale si reca a grufolare e a rotolarsi, esprimono l'animo e la cultura maremmana. Molto fruttato, fine, lineare e versatile.

#### ASSEMBLAGGIO PERCENTUALI INDICATIVE

Merlot 38%, Syrah 36%, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot e altri vitigni a bacca nera nella misura del 26%

#### TIPOLOGIA DEI TERRENI

In parte argillosi, in parte conglomerato di Bolgheri. I terreni più caldi e con prevalenza di sabbia sono dedicati al Syrah.

#### ALLEVAMENTO

Il sistema di impianto è a cordone speronato con densità di 6.500 ceppi/ha.

#### CONDIZIONI CLIMATICHE

Una stagione nella media, con un inverno che ha seguito i cliché, con temperature sotto lo zero nei primi mesi dell'anno e anche abbondanti piogge. Qualche pioggia di troppo si è registrata nei mesi primaverili alle porte dell'estate. L'estate ha registrato temperature nella norma sui 30 gradi con buono sbalzo termico e ventilazione tra il giorno e la notte. Non si sono registrati stress idrici. Le uve hanno raggiunto una buona maturazione finale. L'annata si è rivelata particolarmente interessante per le varietà di Merlot.

#### VENDEMMIA

La raccolta è stata effettuata a mano dal 9 settembre al 10 ottobre 2018.

#### VINIFICAZIONE

Le uve sono state selezionate attentamente sul nastro vibrante in cantina. Diraspatura e pigiatura soffice; fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata, circa 28°C, per un tempo che va dai 14 ai 21 giorni.

#### AFFINAMENTO

Il 40% del volume è affinato, per almeno 4 mesi, in barrique usate di legno di rovere francese, la restante parte in acciaio.

ALCOL  
14%

ACIDITÀ TOTALE  
4.8 G/L

PH  
3.70