



L'INSOGLIO DEL CINGHIALE

TOSCANA IGT ROSSO

2018

这是本酒庄推出的首款葡萄酒。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。果香浓郁、细腻、绵长且变化丰富。

调配
参考百分比 梅洛 38%，西拉 36%，品丽珠，赤霞珠，小维多，和其他黑葡萄品种占 26%

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 这一季平均上看，冬季比较正常，在年初的几个月温度在零下，且雨水丰沛。在春季的几个月和夏初，有过几次较强降雨。夏季气温为正常的30度范围内，昼夜温差很大，且有风。未出现缺水压力。葡萄达到了良好的最终成熟度。这样的年份对梅洛（Merlot）品种特别有利。

葡萄收获 2018年9月9日到10月10日期间，手工采摘。

酿造 葡萄在酒庄的振动传送带上经过精心挑选。去皮和轻压；在约28° C的受控温度下，在钢桶中发酵14到21天。

陈化 40%的量在用过的法国橡木桶中陈化至少4个月，其余部分在钢桶中陈化。

细节

首个年份: 2003

酿酒师: HELENA LINDBERG

顾问: MICHEL ROLLAND

品酒评价

嗅觉非常强烈、深邃、带着丰盈果肉和灌木丛的香味以及湿润的泥土气息，令人感受到西拉（Syrah）的含量很高。维尼奥拉樱桃与野生黑莓和蓝莓等深色浆果的果味交替显现。令类似黑胡椒的香料味道愈发持久。入口冲劲十足，带着多重质感和美妙的柔滑感。清晰又丰富。醇厚且浓烈。完美生成的单宁令口感持久绵长。

酒精

14%

总酸度

4.8 G/L

pH值

3.70