



2015

Insoglio del Cinghiale è il nostro vino fondatore. Prodotto nella Tenuta Campo di Sasso sita a Bibbona, in Alta Maremma rappresenta la perfetta introduzione al nostro progetto grazie alla sua piacevolezza e alla sua precoce bevibilità.

Classificazione: Indicazione Geografica Tipica di Toscana

Uvaggio: 30% Syrah, 45% Cabernet, 20% Merlot, 5% Petit Verdot

Tipologia vigneti: in parte argillosi, in parte conglomerato di Bolgheri. I terreni più caldi e con prevalenza di sabbia sono dedicati al Syrah. Il sistema di impianto è a cordone speronato con densità di 6.500 ceppi/ha. Le uve per Insoglio provengono da una proprietà vicino al mar Mediterraneo chiamata Campo di Sasso. Le temperature leggermente più alte in questo sito favorisce il Syrah

Condizioni climatiche: La stagione di crescita ha avuto un buon inizio con germogliamento in condizioni miti e solo con pochi giorni di pioggia durante la primavera. Le favorevoli condizioni hanno permesso una fioritura rapida e una buona allegagione, lo sviluppo vegetativo è stato equilibrato e regolare e la pressione da malattie bassa. Questo equilibrio è stato temporaneamente persa con un' ondata di caldo a luglio e una giornata di abbondanti precipitazioni alla fine di agosto. Un settembre mite, e relativamente asciutto, ha offerto le condizioni per una maturazione equilibrata delle uve. Il 2015 è stato un anno che ha ben ripagato la pazienza di aspettare, lasciando i grappoli appesi e assumendosi non pochi rischi viste le preoccupanti previsioni del tempo.

Vinificazione: Le uve sono 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: 30% del volume è affinato, per circa 4 mesi, in barrique usate di legno di rovere francese.

Alcol: 14 %

Acidità Totale: 4.6g/L

PH: 3.85

Note di degustazione

Al naso spiccate note fruttate in particolare more, prugne e un pizzico di spezie. Il vino ha equilibrio, con una buona struttura e giovane freschezza, i tannini sono rotondi e il finale è vellutato.

Dettagli

Prima annata: 2003 - Winemaker: Helena Lindberg - Consulente: Michel Rolland

Invecchiamento: vino piacevole da bere già dalla metà di settembre 2016, con capacità di invecchiamento di circa 3-4 anni.