PLOZZA
wine-group

2024 Insoglio del Cinghiale IGT

Tenuta di Biserno - Toscana

Produzent	**Tenuta di Biserno**
Herkunft	**Toscana, Italien**
Traubensorten	**Cabernet Franc, Merlot, Syrah**
Flaschengrösse	**75 cl**

Allergene
Enthält Sulfite

Weinbeschrieb
Jugendliches Purpurrot. In der Nase viel Brombeeren, begleitet von leichter Würze; allgemein recht fruchtbetont. Im Gaumen wieder süssliche Frucht, saftige Frische, gut stützende Säure und moderne Holzaromatik. Sehr gut gelungen!

Vinifikation und Ausbau
Die Trauben für den Insoglio del Cinghiale werden von Hand gelesen. Nach dem sanften Anquetschen der Trauben wird die alkoholische Gärung im Edelstahltank vollzogen, ein Teil des Mostes wird für die malolaktische Gärung in Barriquen gefüllt. Der anschliessende Ausbau erfolgt während vier Monaten in zu 40% in neuen und einjährigen französischen Barriquen. Der restliche Wein wird im Edelstahltank ausgebaut. Zum Schluss reift der Wein für weitere drei Monate in der Flasche.

Passt zu
Vielseitiger Begleiter zu Fleisch-, reichhaltigen Pastagerichten und würzigem Käse.