ACQUISTATO IL .....

"Insoglio del Cinghiale" Campo di Sasso Toscana IGT 2023 2025

Grande equilibrio ed eleganza



Insoglio del Cinghiale, Toscana IGT, è un vino di grande equilibrio ed eleganza proposto da Campo di Sassi, caratterizzato da un bouquet intenso e complesso. Il blend di base è composto da uve Syrah, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot, tutti vitigni internazionali, perfettamente ambientati in Toscana. Dopo la vendemmia, le uve vengono velocemente conferite in cantina, per dare inizio alla fase di fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata, seguite da un affinamento di alcuni mesi, sempre in acciaio. Il suo colore è rosso rubino intenso, con riflessi violacei particolarmente accattivanti. Al naso rivela un intenso profumo fruttato e speziato che invita all'assaggio. In bocca, invece, è piacevolmente morbido e armonico, con una struttura importante ma non invadente. I tannini, infine, sono delicati e maturi. Insoglio del Cinghiale è il vino da cui tutto ha avuto inizio. Il primo prodotto dalla Tenuta Campo di Sasso, perfetta introduzione al progetto della famiglia Antinori, grazie alla sua piacevolezza e alla precoce bevibilità. Toscano versatile e raffinato, si abbina perfettamente con una vasta gamma di piatti, dai formaggi stagionati alle carni rosse, fino alle zuppe di legumi e ai piatti di selvaggina.

Quella di cui parliamo qui è un'azienda che fa parte del grande gruppo della famiglia Antinori, un nome che, nel mondo del vino, non ha certo bisogno di presentazioni. Stiamo parlando di Campo di Sasso, azienda vitivinicola situata a Bibbona, nella zona occidentale della Maremma Toscana. Qui a creare condizioni ideali per la produzione di vini di qualità sono soprattutto le condizioni climatiche, perfette per la coltivazione di uve ricche di termini di profumi e colore. In particolare il Syrah, non a caso utilizzato per la produzione del vino più rappresentativo dell'azienda. La famiglia Antinori, con il Marchese Lodovico alla guida, negli anni ha dato il via qui in Maremma a un progetto enologico di altissima qualità, con una produzione di vini di grande eleganza e personalità. Grazie anche alla collaborazione con il famoso enologo Michel Rolland che ha saputo valorizzare al meglio le peculiarità di ogni varietà. Nel 2018, poi, la figlia del Marchese, Sophia, ha contribuito all'inizio di una nova fase, puntando sulla produzione di un raffinato rosé. E' nato così Sof, un piccolo gioiello che ha conquistato subito l'apprezzamento del pubblico. Grazie alla passione e alla dedizione di una delle famiglie più prestigiose del mondo del vino, Campo di Sasso ha un brillante futuro davanti a sé.

La Vigna

Terreno	Argilloso
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	6500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Merlot 30%, Syrah 34%, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot e altri vitigni a bacca nera nella misura del 36%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di carne
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.
Sensazioni	Di un rosso scuro con velate trasparenze. Si presenta subito ricco al naso con sottobosco ben in evidenza e frutti piccoli come il lampone, il mirtillo che si intersecano con venature di cioccolato bianco. In bocca è dinamico, un vino teso ma allo stesso tempo copioso, che ha tanto da dare. Un calice molto ben riuscito considerando anche la bontà dell'annata che ha mantenuto ben evidenziate le caratteristiche varietali. Omogeneo e di incalzante bevibilità. Succoso e con una trama tannica ben sviluppata. Mantiene viva l'attrazione dall'olfatto alla bocca dove si adagia e resta, assicurando un sorso di buona persistenza.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821