FRESCOBALDI
TOSCANA

# Gorgona Rosso 2015




Formati

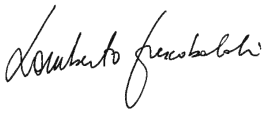
0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Gorgona Rosso 2015

Costa Toscana IGT

Der Rotwein von der Insel Gorgona, der kleinsten Insel des Toskanischen Archipels - 32 km vor Livorno gelegen -, wird aus den inzwischen bestens akklimatisierten Reben Sangiovese und einem geringen Anteil an Vermentino Nero gekeltert.Der „Gorgona“ ist das Ergebnis einer Zusammenarbeit zwischen Frescobaldi und der Gefängnisverwaltung der Insel. Agrarwissenschaftler und Önologen von Frescobaldi arbeiten dabei mit den Häftlingen zusammen. Diese werden professionell in die Weinbaupraxis unterwiesen, wodurch ihnen nach der Entlassung eine Wiedereingliederung in die Gesellschaft ermöglicht wird.Der Wein Gorgona Rosso stammt von einem kleinen, etwa ein Hektar großen Weinberg. Er liegt an der einzigen windgeschützten Stelle der Insel, nämlich inmitten eines natürlichen Amphitheaters, von dem aus man das Meer erblickt. Der Weinbau ist biologisch und wird von den Gefängnisinsassen verwaltet. Pro Jahrgang wird nur eine sehr limitierte Anzahl an Flaschen produziert.



## Klimaverlauf

Der Jahrgang wird als einer der besten in Erinnerung bleiben: die Temperaturen lagen nur leicht über dem Mittel und konnten von der konstanten Meeresbrise abgemildert werden.Der Winter begann zunächst sehr regenreich, die Niederschlagsmenge pendelte sich dann in den letzten kalten Monaten auf den Mittelwert ein. Der Frühling war insgesamt durchwachsen, im Durchschnitt betrachtet fielen wenige Niederschläge. Der Sommer zeigte sich eher trocken, ebenso die Erntezeit, wodurch die Lese in die Länge gezogen wurde und die Trauben voll und gesund ausreifen konnten.

## Merkmale des Gebiets

Herkunft: Insel Gorgona
Alimetrie: 60 m ü.d.M
Exposition: Osten
Typologie des Erdbodens: mit Schiefervorkommen
Dichte der Anlage: 3000 Pflanzen pro Hektar
Aufzucht: Guyot
Alter des Weinbergs: 16 Jahre
Weinsorte: Sangiovese, Vermentino Nero
Alkoholischer Grad: 13,5%
Mazerationszeit: 10 Tage
Malolaktische Gärung: total
Ausbaubehälter: Terracotta-Krug
Ausbaudauer: 15 Monate

# Technische Anmerkungen

Durch seine Lage innerhalb eines natürlichen Amphitheaters im Hinterland der Küste ist der Wein Gorgona per se schon einzigartig.Tiefes Rubinrot mit Granatschimmer. In der Nase zunächst kleine Früchte aus dem Unterholz, später strukturierte Düfte nach Toast und süßen Gewürzen, in absolutem Einklang mit einer deutlichen doch nicht übertriebenen ätherischen Note. Im Mund gibt die gute Säure den Rahmen für elegante, gut strukturierte Tannine, die den Wein rund und angenehm machen; zuweilen zeigt er sich auch kantig, als Zeichen eines besinnlichen Weines, der sich in ständiger Entwicklung befindet.