

Gorgona Gorgona Rosso 2018

Das toskanische Archipel ist ein Paradies auf Erden mit der Insel Gorgona als Perle: wild und leuchtend. Hinter der augenscheinlichen Widerspenstigkeit verführt sie mit ihrer Stille, den Düften und der Natur, die so kraftvoll und ewig jungfräulich ist... Umgeben von Wasser und Salz lädt die Insel dazu ein, die Segel einzuholen und verträumt in den Himmel zu blicken. A. Bocelli – 2014 Das Projekt Gorgona entsteht im August 2012 zwischen Frescobaldi und Gorgona, der einzigen noch verbleibende Gefängnisinsel Europas. Hier verbringen die Häftlinge den letzten Teil ihrer Freiheitsstrafe. Sie arbeiten, leben in der Natur und erhalten die Möglichkeit, wieder in die Gesellschaft und das Berufsleben eingegliedert zu werden. Ziel des Projekts ist es, den Gefangenen konkrete Erfahrungen im Weinbau zu ermöglichen. Gemeinsam mit den Agrarwissenschaftlern und



Klimaentwicklung

Das Jahr 2018 war geprägt von einem milden Herbst und Winter mit normalen Niederschlägen. Die Regenfälle verstärkten sich im Frühjahr, besonders im April und Mai, und nahmen dann in den Sommermonaten, die heiß und trocken waren, allmählich ab. Der September war leicht windig und äußerst angenehm, mit sonnigen Tagen, nicht übermäßigen Temperaturen (23-26°C) und sehr vereinzelt Gewittern.

[fsb.sliderTitles.vinificationslider](#)

Technische Anmerkungen



Organoleptische Noten

Gorgona Rosso 2018 ist so großartig ausgewogen wie der gesamte Jahresverlauf und präsentiert sich erneut mit einer ausgeprägten mediterranen Persönlichkeit. Er verzaubert mit seinem tiefen Rubinrot und glänzt lebhaft im Glas. In die Nase strömen Noten von roten reifen Früchten, begleitet von mediterraner Macchia mit Thymian, Myrte, Mastix, Erdbeerbaum und Johannisbrotbaum; gegen Ende ist ein Hauch orientalischer Würze zu vernehmen. Am Gaumen offenbart sich eine spielerische Harmonie zwischen Samt, Frische und Alkohol. Magisch und unkonventionell sein Finale, vielseitig wie seine gesamte Erscheinung.