FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona Rosso 2018



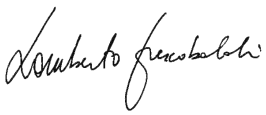
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona Rosso 2018

Costa Toscana IGT

Das toskanische Archipel ist ein Paradies auf Erden mit der Insel Gorgona als Perle: wild und leuchtend. Hinter der augenscheinlichen Widerspenstigkeit verfuhrt sie mit ihrer Stille, den Duften und der Natur, die so kraftvoll und ewig jungfraulich ist... Umgeben von Wasser und Salz ladt die Insel dazu ein, die Segel einzuholen und vertraumt in den Himmel zu blicken. A. Bocelli – 2014 Das Projekt Gorgona entsteht im August 2012 zwischen Frescobaldi und Gorgona, der einzigen noch verbleibende Gefangnisinsel Europas. Hier verbringen die Haftlinge den letzten Teil ihrer Freiheitsstrafe. Sie arbeiten, leben in der Natur und erhalten die Moglichkeit, wieder in die Gesellschaft und das Berufsleben eingegliedert zu werden. Ziel des Projekts ist es, den Gefangenen konkrete Erfahrungen im Weinbau zu ermoglichen. Gemeinsam mit den Agrarwissenschaftlern und Onologen von Frescobaldi pflegen sie einen kleinen Weinberg inmitten eines naturlichen Amphietheaters, von dem aus das Meer zu sehen ist. Heute erstreckt sich der Weinberg uber zwei Hektar, wobei der zweite Hektar im Jahr 2015 angelegt wurde. Angebaut werden Vermentino und Ansonica, aus denen der Gorgona gekeltert wird. Ein Wein, den seine einmalige Lage und die Handarbeit des Menschen auszeichnet. Er steht fur Hoffnung und Freiheit. Das Etikett des Gorgona Rosso ist der Hoffnung und dem Willen zur Rehabilitation gewidmet: die Erfahrungen im Weinbau sollen den Häftlingen dazu dienen, ein neues Kapitel bei der iedereingliederung in die Gesellschaft zu schreiben.



Klimaverlauf

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 vereinzelten Gewittern.

Vinifizierung und Ausbau

Technische Anmerkungen

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 ströhmen Noten von roten reifen Früchten, begleitet von meditarraner Macchia mit Thymian, Myrte, Mastix, Erdbeerbauum 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.