FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona Rosso 2019



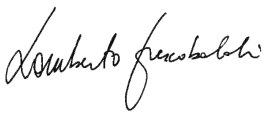
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona Rosso 2019

Costa Toscana IGT

"Der toskanische Archipel ist ein irdisches Paradies, von dem Gorgona die wildeste und leuchtendste Perle der Aphrodite ist. Hinter seiner scheinbaren Mürrischkeit verbirgt sich die unaussprechliche Verführung der Düfte und der Stille, und eine Natur, die sich durch ihre Kraft, durch ihre ewige Pubertät bewegt.... Und rundherum Wasser und Salz, die die Botschaften des Himmels widerspiegeln und die Schnürsenkel an den Segeln festziehen." (A. Bocelli - 2014) Das Projekt Gorgona entstand im August 2012 dank der Zusammenarbeit zwischen Frescobaldi und Gorgona, dem einzigen Inselgefängnis in Europa. Hier verbringen die Häftlinge die letzte Phase ihrer Strafe und arbeiten im Kontakt mit der Natur, um Fähigkeiten zu entwickeln, die ihre Wiedereingliederung in das Arbeits- und Sozialleben erleichtern. Um einen kleinen Weinberg herum, inmitten eines Amphitheaters mit Blick auf das Meer, beginnt das Projekt, dessen Ziel es ist, den Häftlingen zu ermöglichen, konkrete und aktive Erfahrungen im Bereich des Weinbaus zu sammeln, in Zusammenarbeit und unter Aufsicht von Agronomen und Önologen von Frescobaldi. Der Gorgona Rosso erblickte mit dem Jahrgang 2015 das Licht der Welt, aus einigen Reihen Sangiovese und Vermentino Nero, die in biologischem Landbau angebaut und anschließend in Terrakotta-Bottichen verfeinert wurden. Das Etikett von Gorgona Rosso ist der Hoffnung und dem Wunsch nach Resozialisierung gewidmet: in der Hoffnung, dass die wichtigen Erfahrungen, die die Häftlinge bei der Weinherstellung gesammelt haben, ihnen helfen können, bei ihrer Rückkehr in die Gesellschaft ein neues Kapitel aufzuschlagen.



Klimaverlauf

Die Saison 2019 war durch einen Winter mit Niederschlägen unter dem saisonalen Durchschnitt gekennzeichnet. Diese Niederschläge verstärkten sich im Frühjahr, insbesondere im Mai, der kühl und mild war. Die Monate Juni, Juli und August waren warm mit vereinzelten, gut platzierten Regenfällen, um das Risiko von Wasserstress für die Reben zu vermeiden. Die Trauben reiften perfekt und kamen gesund zur Erntezeit an. Der September zeichnete sich durch eine schöne Tag-Nacht-Temperaturspanne aus, ideal für eine langsame und optimale Reifung.

Technische Anmerkungen

Der Gorgona Rosso 2019 bezaubert uns nach wie vor mit seiner wunderbaren, vitalen und eleganten Persönlichkeit. Sein Charisma fesselt die Sinne und trifft ins Schwarze, fesselt wie nie zuvor; er glänzt mit seiner Farbe, brillant und lebendig. Die fruchtige Note ist unverwechselbar mit Anklängen an reife rote Früchte wie Erdbeerbaum, wenn süß, mediterranes Gestrüpp wie Myrte, Wacholder und schließlich Rosmarin. Am Gaumen zeigen sich Noten von Weichheit und Frische, die nie übertrieben, sondern immer perfekt integriert sind. Das Tannin ist präsent, aber samtig.