FRESCOBALDI
TOSCANA

# Gorgona Rosso 2020



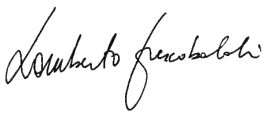

Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Gorgona Rosso 2020

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 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 biologischer Landwirtschaft angebaut und anschließend in Terrakotta-Gefäßen veredelt 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 2020 auf der Insel Gorgona war gekennzeichnet durch einen Winter mit häufigen Niederschlägen, aber mit Temperaturen, die nie starr waren, da sie ständig von Meeresbrisen gemildert wurden. Die Reben begannen ihren Vegetationszyklus mit der für die Insel typischen Vorfreude und trieben in der ersten Märzwoche aus. Ein besonders angenehmer Frühling mit milden und sonnigen Tagen begünstigte die vegetativ-produktive Entwicklung der Pflanzen und begleitete sie in einen Sommer, der etwas kühler als in den Vorjahren ausfiel. Seit Ende Juli stiegen die Temperaturen an, aber das Mikroklima der Insel, das durch das Meer einzigartig ist, in Verbindung mit vereinzelten Niederschlägen, ermöglichte es den Trauben, in perfektem physiologischen und hygienischen Zustand zur Erntezeit zu gelangen. Ein ebenso sonniger, aber dennoch windiger September sorgte schließlich dafür, dass die Trauben eine gute polyphenolische Reife entwickelten, begleitet von einem intensiven und eleganten aromatischen Profil.

## Technische Anmerkungen

Der Gorgona Rosso 2020 zeichnet sich durch eine leuchtende und lebendige rubinrote Farbe aus. Die Nase erinnert an reife rote Früchte und mediterrane Macchia, mit Noten von Wacholder, Mastix, Myrte, Artemisia und Eisenkraut. Auch die Würzigkeit ist faszinierend. Am Gaumen entsteht ein Gefühl von sanfter Wärme, gefolgt von der typischen Würze einer maritimen Gegend. Die geschmacklich-olfaktorische Korrespondenz ist schön. Ein äußerst ausgewogener Wein.