FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona Rosso 2022



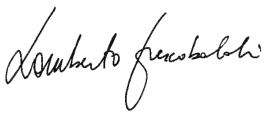
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona Rosso 2022

Costa Toscana IGT

„Die toskanische Inselgruppe ist ein irdisches Paradies, von dem Gorgona die wildeste und leuchtendste Perle der Aphrodite ist. Hinter ihrer scheinbaren Schroffheit, verführt sie mit ihren unbeschreiblichen Düften und der Stille, während die Natur mit ihrer Kraft und ewigen Pubertät berührt ... Und rundherum nur Wasser und Salz, die die Botschaften des Himmels reflektieren und die Leinen an den Segeln festziehen.“ (A.Bocelli - 2014). Das Projekt Gorgona entstand im August 2012 dank der Zusammenarbeit zwischen Frescobaldi und Gorgona, dem einzigen Insel-Gefängnis 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 sollen. Das Projekt begann in einem kleinen Weinberg inmitten eines natürlichen Amphitheaters mit Blick auf das Meer. Ziel des Projekts war und ist es, Häftlingen die Möglichkeit zu geben, in Zusammenarbeit und unter Aufsicht von Agronomen und Önologen von Frescobaldi konkrete und aktive Erfahrungen im Bereich des Weinbaus zu sammeln. Der Gorgona Rosso erblickte mit dem Jahrgang 2015 das Licht der Welt. Er stammt aus einigen Rebzeilen Sangiovese und Vermentino Nero, die in biologischer Landwirtschaft angebaut und anschließend in Terrakotta-Gefäßen ausgebaut wurden. Das Etikett von Gorgona Rosso ist der Hoffnung und dem Wunsch nach Resozialisierung gewidmet. Wir hoffen, dass die wichtigen Erfahrungen, die die Häftlinge beim Weinanbau gesammelt haben, ihnen helfen können, nach ihrer Rückkehr in die Gesellschaft ein neues Kapitel aufzuschlagen.



Klimaverlauf

Die Herbstsaison in Gorgona war durch starke Regenfälle gekennzeichnet, die sich hauptsächlich auf den November konzentrierten. Die Wintermonate Dezember und Januar waren dagegen eher niederschlagsarm, dafür lagen die Temperaturen über den jahreszeitlichen Durchschnittswerten. Gerade als es so aussah, als stünde der Frühling vor der Tür, kam es in der letzten Märzwoche zu einem drastischen Temperatursturz, der den Austrieb der Reben im Vergleich zu den Vorjahren um etwa 10 Tage verzögerte. Nach einem Frühling, der durch regelmäßige, aber nie übermäßig starke Regenfälle gekennzeichnet war, entwickelten sich die Reben bis in die Sommermonate hinein stetig weiter. Die Monate Juli und August waren besonders trocken und durch heiße Tage gekennzeichnet, die jedoch stets durch Seewinde gemildert wurden.

Technische Anmerkungen

Im Glas finden wir einen Gorgona mit einer prächtigen, leuchtenden, intensiven roten Farbe. Das Bouquet enthält Noten, die von mediterranen Kräutern über Gewürze bis hin zu roten Früchten reichen. Zu den verschiedenen Aromen gehören Rosmarin, Lentisk, Salbei, Sternanis, Heidelbeere, Johannisbeere und Brombeere. Am Gaumen entfaltet sich eine umhüllende Wärme, gefolgt von einer feinen Würze, die typisch für einen Wein aus einem maritimen Gebiet ist. Eine wunderbare geschmackliche und olfaktorische Korrespondenz. Ein besonders harmonischer Wein.