FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona Rosso 2023



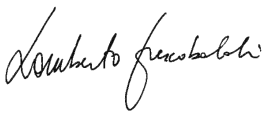
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona Rosso 2023

Costa Toscana IGT

„Der toskanische Archipel ist ein irdisches Paradies, dessen wildeste und leuchtendste Perle Gorgona – die Perle der Aphrodite – ist. Hinter ihrer scheinbaren Schroffheit offenbart sich die unsagbare Verführung ihrer Düfte und ihrer Stille – eine Natur, die durch ihre Kraft und ihre ewige Jugend berührt … Und ringsum Wasser und Salz, die die Zeichen des Himmels widerspiegeln und die Leinen der Segel straffen." (A. Bocelli – 2014) Das Projekt Gorgona entstand im August 2012 aus der Zusammenarbeit zwischen Frescobaldi und Gorgona, der einzigen Gefängnisinsel Europas. Hier verbringen die Inhaftierten den letzten Teil ihrer Strafe und arbeiten in engem Kontakt mit der Natur, um berufliche Fähigkeiten zu entwickeln, die ihre Wiedereingliederung in Arbeitswelt und Gesellschaft erleichtern. Das Projekt begann in einem kleinen Weinberg inmitten eines natürlichen Amphitheaters mit Blick auf das Meer. Ziel war und ist es, den Inhaftierten 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 der Lese 2015 das Licht der Welt – aus einigen Reihen Sangiovese und Vermentino Nero, die anschließend in Terrakotta-Amphoren ausgebaut wurden. Das Etikett des Gorgona Rosso ist der Hoffnung und dem Wunsch nach Resozialisierung gewidmet – in der Zuversicht, dass die wertvollen Erfahrungen im Weinbau den Inhaftierten helfen, nach ihrer Rückkehr in die Gesellschaft ein neues Kapitel aufzuschlagen.



Klimaverlauf

Nach einem niederschlagsreichen Herbst, mit Regenfällen vor allem im November und zu Beginn des Dezembers, fielen im Winter 2023 auf Gorgona insgesamt nur wenige Millimeter Niederschlag, mit vereinzelten Regenereignissen im Januar. In den ersten Monaten des Jahres lagen die Temperaturen über den jahreszeitlichen Durchschnittswerten und erreichten in den Mittagsstunden gelegentlich Spitzen von 20 °C. Im Mai sanken die Temperaturen, auch dank der vermehrten Niederschläge, die den Reben halfen, die geringe Wasserverfügbarkeit im Boden aufgrund der geringen Niederschläge im Winter zu kompensieren. In den Sommermonaten stiegen die Temperaturen allmählich an, erreichten jedoch dank der ausgleichenden Wirkung des Meeres nie extreme Spitzenwerte. Der August zeigte sich im Gegensatz zu den Vorjahren vergleichsweise kühl; ein Temperaturanstieg setzte erst in den letzten zehn Tagen des Monats ein. Der von Sonnentagen und hohen Temperaturen geprägte September trug zum guten Gesundheitszustand der Trauben bei, sodass die Lese bis in die erste Oktoberwoche andauerte und eine optimale Reife der Beeren erreicht werden konnte.

Technische Anmerkungen

Der Gorgona 2023 zeigt sich in einem prachtvollen, leuchtend lebendigen Rubinrot. Sein Bouquet ist zugleich lebhaft und elegant: Es eröffnet mit Anklängen reifer roter und schwarzer Früchte und entfaltet sich weiter mit Noten von Wacholder, Myrte, Thymian, Oregano und Mastix, abgerundet von eleganten Gewürznuancen im Finale. Am Gaumen zeigt er eine feine Säure, die sich harmonisch mit der weichen Textur verbindet. Die Tannine sind deutlich spürbar und zugleich samtig. Schöne geschmackliche und olfaktorische Übereinstimmung. Der Gorgona Rosso 2023 präsentiert sich als sehr ausgewogener Wein, der sich kontinuierlich weiterentwickelt.