FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona 2012



Formati

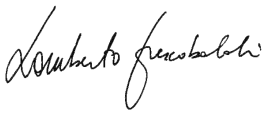
0.75 l and 1.5 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona 2012

Costa Toscana IGT

Weißwein von der Insel Gorgona, der kleinsten Insel des Toskanischen Archipels 32 km vor Livorno gelegen, gewonnen aus den inzwischen bestens akklimatisierten Reben Vermentino und Ansonica. Der Weißwein „Gorgona“ ist das Ergebnis einer Zusammenarbeit zwischen Marchesi de' Frescobaldi und der Gefängnisverwaltung der Insel. Agrarwissenschaftler und Önologen von Frescobaldi arbeiten dabei mit den Häftlingen zusammen. Sie werden professionell in die Weinbaupraxis unterwiesen, um ihnen nach ihrer Entlassung die Wiedereingliederung in die Gesellschaft zu erleichtern. Der Wein Gorgona stammt von einem kleinen, etwa ein Hektar großen Weinberg. Er liegt an der einzigen windgeschützten Stelle der Insel, nämlich mitten in einem Amphitheater, von dem aus man das Meer erblickt. Der Weinbau ist biologisch und wird von den Gefängnisinsassen verwaltet.



Klimaverlauf

Der Sommer 2012 war auch auf Gorgona sehr trocken und heiß. Die Meeresbrise wirkte jedoch ausgleichend auf die Fruchtentwicklung. Die Trauben konnten regelmäßig heranreifen ohne zu verdorren, zunächst die Varietät Vermentino, dann Ansonica.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Insel Gorgona
Alimetrie: 60 m ü.d.M
Exposition: Osten
Typologie des Erdbodens: sandig
Dichte der Anlage: 3000 Pflanzen pro Hektar
Aufzucht: Guyot
Alter des Weinbergs: 25 Jahre
Weinsorte: Vermentino und Ansonica
Alkoholischer Grad: 12.6%
Mazerationszeit: keine
Malolaktische Gärung: teilweise
Ausbaubehälter: Edelstahl und Barriques
Ausbaudauer: 7 Monate

Technische Anmerkungen

Kräftiges Strohgelb, mit grünlichen Reflexen. Duft nach kandierten Früchten, Feigen und exotischen Früchten. Im Mund sehr voll, langer, sehr schmackhafter Nachklang.