

Gorgona 2012



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.

