FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona 2014



Formati

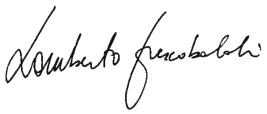
0.75 l and 1.5 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona 2014

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

Auch auf der Insel Gorgona war der Sommer 2014 verregnet, die Niederschlagsmenge lag über dem Durchschnittswert. Der Boden der Weinberge Ansonica und Vermentino ist jedoch überwiegend sandig und gut dräniert, wodurch das Wasser gut aufgenommen werden konnte. Die milden Sommertemperaturen kamen besonders den Aromen zu gute, die ständige Meeresbrise sorgte für gesunde Trauben.

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: 27 Jahre
Weinsorte: Vermentino und Ansonica
Alkoholischer Grad: 13%
Mazerationszeit: keine
Malolaktische Gärung: teilweise
Ausbaubehälter: Edelstahl und Barriques
Ausbaudauer: 7 Monate

Technische Anmerkungen

Glänzendes Strohgelb mit zarten, grünlichen Reflexen. In der Nase verweben sich Aromen von Weißdorn mit einer deutlichen Zitrusnote von Zeder und reifen exotischen Früchten. Gegen Ende mündet das Bukett in Anflügen von Myrte und grünem Tee. Im Mund präsentiert er sich geschmeidig, die Säurenote ist sehr strukturiert und beschert eine köstliche Frische, die gemeinsam mit der jodhaltigen und mineralischen Komponente von einer samtigen Weichheit abgemildert wird, was den Wein überaus balanciert und genussvoll macht.

Preise und Auszeichnungen

JamesSuckling.Com: 93 Points