FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona 2015

Formati

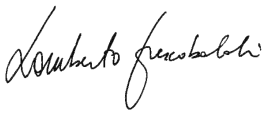
0.75 l and 1.5 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona 2015

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 Jahrgang wird als einer der Besten in Erinnerung bleiben. Die Temperaturen lagen leicht über dem Mittel und wurden nahezu durchgehen von einem konstant wehenden Wind abgemildert.Der starke Einfluss des Meeres ist zu jeder Jahreszeit wahrzunehmen. Im Herbst kommt es zu keinen allzu starken Regenfällen, der Winter ist mild. Der frische Frühling kündigt stets einen heißen, angenehm windigen Sommer an. Daher setzt der Wachstumszyklus bei den Reben etwa 10 Tage früher ein als auf dem Festland und dauert länger an.Zu beginn des Winters regnete es stark, die Temperaturen lagen in den letzten kalten Monaten im Mittel. Im Frühling blieben bedeutende Niederschläge aus, insgesamt regnete es kaum und weniger als üblich. Im Sommer fielen auch keine übermäßigen Niederschläge bis auf den August, wo sie ähnlich wie gegen Ende des Winters ausfielen. Zum Zeitpunkt der Lese kam es zu geringen Regenfällen, was die Ernte in die Länge zog und somit die Reifung und die Gesundheit der Trauben begünstigte.

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

Technische Anmerkungen

Allein die außergewöhnliche Lage des Weinbergs in einem natürlichen Amphitheater unweit des Meeres macht den Gorgona einzigartig.Im Glas präsentiert er ein dichtes Strohgelb mit goldenen Reflexen. In der Nase folgt eine Emotion der anderen: ein zarter Duft nach Rosmarin und Thymian - typisch für die mediterrane Macchia – weicht komplexeren, deutlichen Aromen von Kamille und reifen Früchten wie Pfirsich und Banane. Am Gaumen berichten Mineralität und Schmackhaftigkeit von Trauben, die permanent im Meereswind wehten; Säure und Weichheit bei einem hohen Alkoholgehalt stehen gut im Gleichgewicht. Schmeichelhaft, besinnlich, doch keinesfalls beliebig, zeigt sich der Wein gefällig und hat eine schöne Länge.

Preise und Auszeichnungen

JamesSuckling.Com: 94 Points