FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona 2024



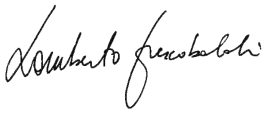
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona 2024

Costa Toscana IGT

„Die toskanische Inselgruppe ist ein irdisches Paradies, von dem Gorgona die wildeste und leuchtendste Perle der Aphrodite ist. Hinter ihrer scheinbaren Schroffheit, verführt sie mit ihren unbeschreiblichen Düften und der Stille, während die Natur mit ihrer Kraft und ewigen Unreife berührt ... Und rundherum nur Wasser und Salz, die die Botschaften des Himmels reflektieren und die Leinen an den Segeln festziehen.“ (A.Bocelli - 2014). Das Projekt Gorgona entstand im August 2012 dank der Zusammenarbeit zwischen Frescobaldi und Gorgona, dem einzigen Insel-Gefängnis in Europa. Hier verbringen die Häftlinge die letzte Phase ihrer Strafe und arbeiten im Kontakt mit der Natur, um Fähigkeiten zu entwickeln, die ihre Wiedereingliederung in das Arbeits- und Sozialleben erleichtern sollen. Das Projekt begann in einem kleinen Weinberg inmitten eines natürlichen Amphitheaters mit Blick auf das Meer. Ziel des Projekts war und ist es, Häftlingen 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. Heute umfasst der Weinberg zwei Hektar, von denen einer in der Anfangszeit und ein zweiter im Jahr 2015 angelegt wurde. Aus diesem Weinberg mit Vermentino und Ansonica stammt Gorgona, das Ergebnis der Einzigartigkeit des Ortes, ein Werk des Menschen und Symbol für Hoffnung und Freiheit. Das Etikett Gorgona versteht sich als eine „außergewöhnliche Ausgabe“ der Insel, die jedes Jahr einen anderen Aspekt der Insel erzählt. Mit Gorgona 2024 wollten wir über die 50 Schmetterlingsarten sprechen, die hier ihren idealen Lebensraum gefunden haben, und über Gründüngung, die auf natürliche Weise zum Gleichgewicht beiträgt, den Boden anreichert und bestäubende Insekten anlockt. Gorgona entsteht auf einem eisenhaltigen Boden. Es handelt sich um einen kleinen Weinberg von zwei Hektar, der wunderbar nach Osten ausgerichtet und vor den Winden geschützt ist. Ein im Jahr 1999 angelegter Weinberg, der in den Jahren 2015 und 2018 erweitert wurde und in dem die Rebsorten Vermentino und Ansonica seit jeher die unbestrittenen Protagonisten dieses außergewöhnlichen Weins sind. Gorgona verkörpert die ganze Essenz der Insel.



Klimaverlauf

Die Herbstsaison auf der Insel Gorgona war von starken Regenfällen geprägt, die Mitte Oktober begannen und bis in den November hinein andauerten. Die Niederschläge setzten sich auch in der ersten Dezemberhälfte fort, einem Monat mit Temperaturen, die etwas über dem saisonalen Durchschnitt lagen. Dagegen wird der Winter 2024 als einer der wärmsten der letzten Jahre in Erinnerung bleiben, mit Durchschnittstemperaturen von 12 – 15 °C und nur wenigen kalten Tagen. Die Niederschläge blieben im Januar aus, setzten aber im Februar wieder ein, einem Monat mit zahlreichen Regentagen. In der zweiten Märzhälfte begann der Austrieb des Vermentino, der um den 20. März herum erfolgte, und anschließend der des'Ansonica, einer späteren Sorte. Auch Anfang April gab es reichlich Niederschläge, während in der zweiten Monatshälfte ein Temperaturrückgang zu verzeichnen war, der das Wachstum der Reben verlangsamte. Der Juni, der sich durch kühle Tage mit Temperaturen auszeichnete, die leicht unter dem saisonalen Durchschnitt lagen, bildete den Auftakt zu den Monaten Juli und August mit anhaltenden Temperaturen, die jedoch durch das Vorhandensein des Meeres und seltene Regenfälle stets gemildert wurden. Die Weinlese begann in der zweiten Septemberwoche mit dem Vermentino, während die Weinlese des Ansonica in der zweiten Oktoberwoche begann. Abschließend lässt sich sagen, dass der Jahrgang 2024 im Vergleich zu den vergangenen Jahren eine späte Lese war, auch dank des Temperaturrückgangs im September, der eine langsame und allmähliche Reifung der Trauben ermöglichte.

Technische Anmerkungen

Der Gorgona 2024 zeichnet sich durch eine schöne, leuchtende und intensive strohgelbe Farbe aus. Das komplexe und elegante Bouquet ist eine Kombination aus blumigen, fruchtigen und mediterranen Noten. Die Kopfnote erinnert an Ginster und Geißblatt, die von Noten reifer exotischer Früchte und Zitrusfrüchten begleitet wird, die wiederum an Bergamotte und Zeder erinnern. Es folgen Noten von Rosmarin, Salbei und Strohblume. Der Duft wird von Jodnoten dominiert. Am Gaumen hat er eine schöne Würze und eine herrliche Frische. Bemerkenswert sind die Persistenz und die Übereinstimmung von Geschmack und Geruch. Langer Abgang.