FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona 2025



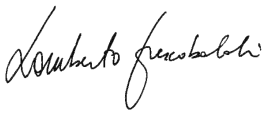
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona 2025

Costa Toscana IGT

„Der toskanische Archipel ist ein irdisches Paradies, dessen wildeste und leuchtendste Perle Gorgona – die Perle der Aphrodite – ist. Hinter ihrer scheinbaren Schroffheit offenbart sich die unsagbare Verführung ihrer Düfte und ihrer Stille – eine Natur, die durch ihre Kraft und ihre ewige Jugend berührt … Und ringsum Wasser und Salz, die die Zeichen des Himmels widerspiegeln und die Leinen der Segel straffen.“ (A. Bocelli - 2014) Das Projekt Gorgona entstand im August 2012 aus der Zusammenarbeit zwischen Frescobaldi und Gorgona, der einzigen Gefängnisinsel Europas. Hier verbringen die Inhaftierten den letzten Teil ihrer Strafe und arbeiten in engem Kontakt mit der Natur, um berufliche Fähigkeiten zu entwickeln, die ihre Wiedereingliederung in Arbeitswelt und Gesellschaft erleichtern. Das Projekt begann in einem kleinen Weinberg inmitten eines natürlichen Amphitheaters mit Blick auf das Meer. Ziel war und ist es, den Inhaftierten 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 stamm 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. Die Ausgabe des Jahres 2025 vermittelt antike Geschichten, die in der griechischen Mythologie wurzeln. Jahrtausende alte Geschichten und Legenden tummeln sich auf den Wellen des Tyrrhenischen Meeres, wo der Toskanische Archipel wie eine Perlenkonstellation auf dem Wasser liegt. Helden und Götter haben hier eine Geschichte gewoben, die Epos und Landschaft miteinander verbindet. 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

Nach einem regnerischen Herbst mit Temperaturen im Bereich der jahreszeitlichen Durchschnittswerte war der Winter in Gorgona etwas kälter als in den Vorjahren, mit häufigen und gleichmäßig verteilten Niederschlägen im Januar und Februar, die im März in schweren Gewittern gipfelten. Die Vermentino trieb in der ersten Aprilwoche aus, während die Ansonica erst Mitte des Monats austrieb. Die durchschnittlichen Frühlingstemperaturen waren mild, während im Juni ein plötzlicher Temperaturanstieg verzeichnet wurde. Dank der erheblichen ausgleichenden Wirkung des Meeres entwickelten sich die Reben regelmäßig, und die hohen Temperaturen im Juni ermöglichten es den Reben, während des Fruchtansatzes einen optimalen Gesundheitszustand zu bewahren. In den Monaten Juli und August sanken die Temperaturen dann leicht. Es war kühler und luftiger und es gab vereinzelte Regenfälle, die zur optimalen Entwicklung der Trauben beitrugen. Die Vermentino-Ernte begann in der zweiten Septemberwoche, während die Ansonica-Ernte in der zweiten Monatshälfte stattfand. Die kühlen, sonnigen Tage im September ermöglichten es, mit der Ernte zu warten, bis alle Rebsorten optimal ausgereift waren.

Technische Anmerkungen

Gorgona 2025 hat eine brillante strohgelbe Farbe mit leicht goldenen Reflexen. Das Bouquet ist der wahrhaftigste Ausdruck von Vermentino und Ansonica, in dem sich die Wärme der Sonne und die kühle Meeresbrise meisterhaft miteinander verbinden. Als erstes werden Aromen verströmt, die an mediterrane Macchia erinnern, mit Anklängen von Thymian, Salbei und Strohblume, die sich mit blumigen Noten von Kamille, Akazie und Jasmin vereinigen. Im Anschluss kommen fruchtige Noten von Zitrusfrüchten sowie gelbem und weißem Steinobst mit zarten tropischen Noten zum Ausdruck, die sich mit der Zeit immer stärker ausprägen. Am Gaumen zeigt sich der Wein von seiner frischen und würzigen Seite. Langer Abgang.