FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona Rosso 2017



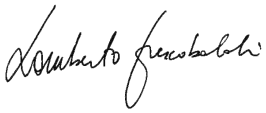
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona Rosso 2017

Costa Toscana IGT

Cet assemblage de sangiovese et de vermentino noir en faible proportion est issu de l'île de Gorgone, la plus petite de l'archipel toscan, à 20 milles à l'ouest de Livourne, où ces variétés se sont parfaitement acclimatées. « Gorgona » est un vin né de la collaboration entre Frescobaldi et l'établissement pénitentiaire de l'île. Les agronomes et les œnologues de Frescobaldi ont travaillé avec les détenus et leur ont transmis des compétences professionnelles importantes qu'ils pourront réutiliser à la fin de leur période de détention afin de réintégrer plus facilement la société. Le vin Gorgona Rosso est issu d'un petit vignoble d'environ 1 000 m², situé dans l'unique zone protégée des vents marins puissants, au cœur d'un amphithéâtre surplombant la mer. Le vignoble est géré selon les méthodes de l'agriculture biologique par les détenus de la prison, pour une production très limitée de bouteilles.



Conditions climatiques

L'année 2017 restera comme l'une des meilleures avec des températures à peine supérieures aux normales saisonnières et dans l'ensemble tempérées par des vents constants.Dans un premier temps, l'hiver a été caractérisé par des précipitations très importantes avant de se stabiliser sur des valeurs moyennes lors des derniers mois de la saison ; le printemps n'a pas été particulièrement pluvieux enregistrant dans l'ensemble une pluviométrie inférieure à la normale. En été non plus il n'y a pas eu de fortes précipitations. Enfin, au moment des vendanges, les précipitations sont restées faibles permettant une récolte prolongée dans le temps pour favoriser des grappes bien mûres et saines.

Dégustation

Issu d'un amphithéâtre naturel surplombant la mer, le vin Gorgona réunit des caractéristiques qui le rendent unique.Il affiche une robe rouge rubis intense avec des nuances tendant au grenat. Au nez, les parfums de petits fruits des sous-bois s'alternent à des arômes grillés et d'épices douces plus structurés, le tout en parfaite harmonie avec une note aérienne franche sans être excessive. Au palais, la bonne acidité sert de cadre aux tanins élégants et bien structurés qui rendent ce vin rond et agréable, parfois anguleux, résultat d'un vin méditatif en constante évolution.