FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona Rosso 2018



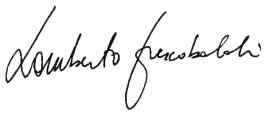
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona Rosso 2018

Costa Toscana IGT

« L'archipel toscan est un paradis terrestre dont Gorgone est la perle d'Aphrodite la plus sauvage et la plus lumineuse. Derrière son apparente rudesse se cachent l'indicible séduction des parfums et du silence et une nature qui émeut par sa force, par son éternelle puberté... Et autour, l'eau et le sel reflétant les messages du ciel, fixant les voiles. » (A. Bocelli - 2014) LE PROJET GORGONA Le projet Gorgona est né en août 2012 de la collaboration entre Frescobaldi et Gorgone, la seule île-prison d'Europe. Ici, les détenus passent la dernière partie de leur peine à travailler au contact de la nature afin de développer des compétences professionnelles qui faciliteront leur réinsertion dans le monde du travail et dans la société. Le projet, qui a débuté autour d'un petit vignoble au cœur d'un amphithéâtre surplombant la mer, a pour objectif de permettre aux détenus d'acquérir une expérience concrète et active dans le domaine de la viticulture grâce à la collaboration et à la supervision des agronomes et des œnologues de Frescobaldi. Le vignoble s'étend aujourd'hui sur deux hectares dont le second a été planté en 2015. De ce vignoble de vermentino et d'ansonica est issu le vin Gorgona, fruit de l'unicité du lieu, du travail de l'homme et symbole d'espoir et de liberté. L'étiquette du Gorgona Rosso est dédiée à l'espoir et au désir de réhabilitation des détenus, avec le souhait que l'expérience viticole acquise puisse les aider à tourner la page lors de leur réinsertion dans la société.



Conditions climatiques

La saison 2018 a été marquée par un automne et un hiver doux avec des précipitations conformes à la normale. Les pluies se sont intensifiées au printemps, notamment en avril et en mai, puis ont progressivement diminué pendant les mois d'été, qui ont été chauds et secs. Toujours bien ventilé, septembre a été particulièrement favorable avec des journées ensoleillées, des températures non excessives (23-26 °C) et des épisodes orageux très isolés.

Vinification et élevage

Dégustation

Doté d'un grand équilibre comme la saison dont il est issu, le Gorgona Rosso 2018 surprend une fois de plus par son fort caractère méditerranéen et séduit par sa robe d'un rouge rubis profond, brillant et vif. Le nez est empreint de notes de fruits rouges mûrs accompagnées de senteurs de maquis telles que thym, myrte, lentisque, arbousier et caroubier et s'achève sur un soupçon d'épices orientales. Velouté, fraîcheur et note alcoolisée se mêlent harmonieusement au palais. Magique et non conventionnelle, sa finale est éclectique tout comme sa personnalité en général.