FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona Rosso 2019



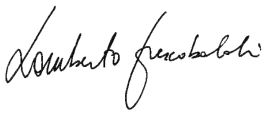
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona Rosso 2019

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 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. Né de la récolte de 2015, le Gorgona Rosso est issu de la culture biologique de quelques rangs de vigne de sangiovese et de vermentino nero, puis élevé dans des jarres en terre cuite. 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 2019 a été marquée par un hiver qui a connu des précipitations inférieures à la normale. Ces précipitations se sont intensifiées au printemps, notamment au cours du mois de mai, qui a été frais et doux à la fois. La chaleur des mois de juin, juillet et août a été ponctuée d'averses isolées bien réparties, ce qui a permis d'éviter à la vigne tout risque de stress hydrique. Au moment des vendanges, les raisins étaient parfaitement mûrs et sains. Une belle amplitude thermique entre le jour et la nuit, idéale pour une maturation lente et optimale, a caractérisé le mois de septembre.

Dégustation

Le Gorgona Rosso 2019 nous séduit une fois de plus par son merveilleux caractère vif et élégant. Son charisme captive les sens, fait mouche et fascine comme jamais ; sa robe brillante et vive est éblouissante. Le fruité est dominant avec des senteurs de fruits rouges mûrs comme l'arbouse sucrée et de maquis méditerranéen comme le myrte, le genévrier et pour finir le romarin. En bouche, des notes douces et fraîches font leur apparition, jamais excessives et toujours parfaitement intégrées. Les tanins sont bien présents, mais veloutés à souhait.