FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona Rosso 2020



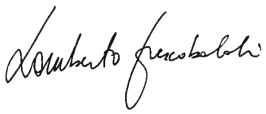
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona Rosso 2020

Costa Toscana IGT

"L'archipel toscan est un paradis terrestre dont Gorgona est la perle la plus sauvage et la plus luminescente d'Aphrodite. Derrière son apparente dureté, l'indicible séduction des parfums et des silences, et une nature qui émeut par sa force, par son éternelle puberté.... Et tout autour, l'eau et le sel, reflétant les messages du ciel, resserrant les lacets des voiles." (A.Bocelli - 2014) Le projet Gorgona est né en août 2012 grâce à la collaboration entre Frescobaldi et Gorgona, la seule île-prison d'Europe. Ici, les détenus passent la dernière période de leur peine, en travaillant au contact de la nature pour développer des compétences qui facilitent leur réintégration dans la vie professionnelle et sociale. C'est autour d'un petit vignoble, au cœur d'un amphithéâtre surplombant la mer, que débute le projet dont l'objectif est de permettre aux détenus d'acquérir une expérience concrète et active dans le domaine de la viticulture, avec la collaboration et la supervision des agronomes et des œnologues de Frescobaldi. Le Gorgona Rosso voit le jour avec le millésime 2015, issu de quelques rangées de Sangiovese et de Vermentino Nero, cultivés en agriculture biologique et ensuite affinés dans des jarres en terre cuite. L'étiquette de Gorgona Rosso est dédiée à l'espoir et au désir de réhabilitation : avec l'espoir que les expériences œnologiques importantes acquises par les détenus puissent les aider à écrire une nouvelle page lors de leur réinsertion dans la société.



Conditions climatiques

La saison 2020 sur l'île de Gorgona a été caractérisée par un hiver aux pluies fréquentes, mais aux températures jamais rigides, car constamment atténuées par les brises marines. Les vignes ont commencé leur cycle végétatif avec l'anticipation habituelle qui caractérise l'île, en débourrant au cours de la première semaine de mars. Un printemps particulièrement agréable, avec des journées douces et ensoleillées, a favorisé le développement végétatif-productif des plantes, les accompagnant vers un été qui s'est avéré légèrement plus frais que les années précédentes. Les températures ont augmenté à partir de la fin du mois de juillet, mais le microclimat de l'île, rendu unique par la présence de la mer, associé à des épisodes pluvieux isolés, a permis aux raisins d'arriver aux vendanges dans un état physiologique et sanitaire parfait. Un mois de septembre également ensoleillé mais toujours venteux a enfin permis aux raisins de développer une bonne maturité polyphénolique, accompagnée d'un profil aromatique intense et élégant.

Dégustation

Le Gorgona Rosso 2020 se caractérise par une robe rouge rubis brillante et vive. Le nez rappelle les fruits rouges mûrs et le maquis méditerranéen, avec des notes de genièvre, de lentisque, de myrte, d'armoise et de verveine. Le piquant est également intrigant. La bouche s'ouvre sur une sensation de douce chaleur, suivie de la saveur typique d'une région maritime. La correspondance gustative et olfactive est magnifique. Un vin extrêmement équilibré.