FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona Rosso 2021



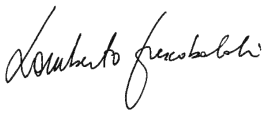
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona Rosso 2021

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

Après un automne et un hiver caractérisés par des températures normales et des précipitations abondantes, qui se sont principalement concentrées au mois de novembre et ont permis d'accumuler une bonne réserve d'eau dans le sol, le débourrement des vignes à Gorgona a commencé au cours de la dernière semaine de mars, avec l'anticipation habituelle qui caractérise l'île. L'effet modérateur exercé par la mer a permis d'éviter les problèmes liés aux chutes brutales de température au début du mois d'avril, de sorte que le développement végétatif de la vigne a été régulier. Les précipitations importantes du mois de mai et les températures légèrement inférieures à la moyenne des mois de juin et juillet ont permis à la vigne de surmonter sans difficulté la chaleur torride des semaines centrales du mois d'août et d'arriver aux vendanges dans d'excellentes conditions.

Dégustation

Le Gorgona 2021 se caractérise par une couleur rouge rubis intense avec quelques reflets grenat. Le bouquet, varié et complexe, s'ouvre sur des notes de petits fruits rouges, suivies de notes de genièvre, d'herbes méditerranéennes et d'épices douces. La bouche est à la fois enveloppante et savoureuse, fraîche et dotée de tanins vifs. Le vin est extrêmement harmonieux et équilibré, avec une merveilleuse correspondance gustative et olfactive.