FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona Rosso 2022



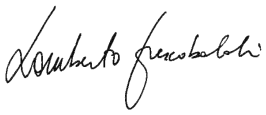
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona Rosso 2022

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

Sur l'île de Gorgone, l'automne a été marqué par de fortes précipitations qui se sont principalement concentrées sur le mois de novembre. En revanche, les mois de décembre et de janvier ont connu peu d'épisodes pluvieux, enregistrant même des températures supérieures aux moyennes de saison. Alors que le printemps semblait approcher, une chute drastique des températures a été observée au cours de la dernière semaine de mars, retardant le débourrement de la vigne d'une dizaine de jours par rapport aux années précédentes. Après un printemps marqué par des précipitations régulières et jamais très abondantes, la vigne a continué à se développer régulièrement jusqu'à l'été. Les mois de juillet et d'août ont été particulièrement secs et marqués par des journées chaudes, mais toujours tempérées par des vents marins.

Dégustation

Dans le verre, le Gorgona arbore une superbe robe d'un rouge intense et brillant. Le bouquet présente des notes allant des plantes méditerranéennes aux épices en passant par les fruits rouges. Parmi les senteurs, on reconnaît le romarin, le lentisque, la sauge, l'anis étoilé, la myrtille, la groseille et la mûre. La bouche révèle une chaleur enveloppante, suivie d'une belle sapidité, typique des vins issus d'une région maritime. Magnifique cohérence entre le nez et la bouche pour ce vin très harmonieux.