FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona Rosso 2023



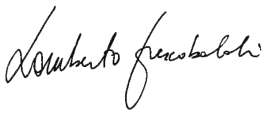
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona Rosso 2023

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 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, après un automne marqué par de fortes précipitations principalement concentrées sur le mois de novembre et début décembre, l'hiver 2023 a connu quelques épisodes pluvieux isolés en janvier ne recueillant que quelques millimètres de pluie. Les premiers mois de l'année ont été marqués par des températures supérieures à la normale avec des pics atteignant parfois jusqu'à 20 °C à la mi-journée. Le mois de mai a connu une baisse des températures, en partie grâce à une pluviosité plus importante, permettant à la vigne de compenser les réserves d'eau limitées accumulées dans le sol à cause des faibles précipitations hivernales. Les températures ont progressivement augmenté au cours des mois d'été, sans pic notable grâce au climat tempéré par la mer. Le mois d'août, contrairement aux années précédentes, a été plutôt frais avec une hausse des températures durant les 10 derniers jours du mois. Le mois de septembre, marqué par des journées ensoleillées et des températures élevées, a contribué à assurer un bon état sanitaire des raisins, raison pour laquelle les vendanges se sont prolongées jusqu'à la première semaine d'octobre, permettant d'obtenir une maturation optimale des raisins.

Dégustation

Le Gorgona 2023 présente une superbe robe rubis, brillante et vive. Son bouquet, à la fois vif et élégant, s'ouvre sur des arômes de fruits rouges et noirs mûrs, qui laissent place à des senteurs de genièvre, de myrte, de thym, d'origan, de lentisque ainsi qu'à d'élégantes notes épicées en finale. En bouche, bel équilibre entre acidité et douceur. Les tanins sont bien présents et veloutés. Belle cohérence entre le nez et la bouche. Le Gorgona Rosso 2023 est un vin très équilibré et en constante évolution.