FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona 2014



Formati

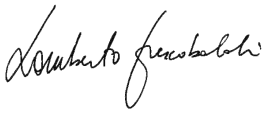
0,75 l et 1,5 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona 2014

Costa Toscana IGT

Sur l'île de Gorgone, la plus petite de l'archipel toscan, à 32 km à l'ouest de Livourne, se trouve un cépage de Vermentino et d'Ansonica, des variétés qui se sont parfaitement acclimatées à l'île. « Gorgona » est un vin blanc né de la collaboration entre Marchesi de' Frescobald et l'institut pénitentiaire de l'île. Les agronomes et œnologues de Frescobaldi ont collaboré avec les détenus en leur transférant leurs compétences professionnelles, qu'ils pourront réutiliser à la fin de leur période de détention afin de réintégrer plus facilement la société. Le vin Gorgona est issu d'un petit vignoble d'environ un hectare, situé dans l'unique zone protégée des vents marins puissants, en plein cœur d'un amphithéâtre surplombant la mer. Le vignoble est géré selon les méthodes de l'agriculture biologique par les détenus de la prison.



Conditions climatiques

L'été 2014 sur l'île de Gorgone a également été marqué par sa pluviosité. Les précipitations y ont aussi été supérieures à la moyenne. Le vignoble d'Ansonica et de Vermentino, situé sur des sols principalement sableux, n'a pas été affecté par les précipitations continues, car l'eau de pluie a été bien drainée. Les arômes des raisins se sont développés grâce aux températures estivales douces. Les vents marins permanents ont quant à eux assuré la bonne santé des raisins.

Notes techniques

Origine: Ile de Gorgone
Altimétrie: 60 m above sea level
Surface: 1 ha
Exposition: East
Type de sol: Sandy
Densité des plantes: 3000 pha
Élevage: Guyot
L'âge du vignoble: 27 ans
Variété de vin: Vermentino et Ansonica
Degrè d'alcool: 13%
Temps de macération: aucune macération
La fermentation malolactique: partielle
Méthode d'élevage: acier et barriques
Durée d'élevage: 7 mois

Dégustation

Robe jaune paille brillante avec de légers reflets verdâtres. Au nez, il dégage des parfums de fleurs d'aubépine qui se mélangent avec une note d'agrume décisive, notamment de cèdre et de fruits exotiques mûrs. La finale aromatique tend vers le myrte et le thé vert. En bouche, le goût est enveloppant. L'acidité est fortement structurante et donne une fraîcheur sublime qui, avec les composants iodés et minéraux, sont atténuées par un moelleux velouté qui rend ce vin très équilibré et agréable.

Prix et reconnaissance

JamesSuckling.Com: 93 Points