FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona 2016



Formati

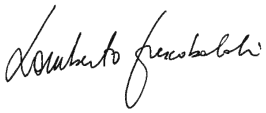
0,75 l et 1,5 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona 2016

Costa Toscana IGT

Sur l'île de Gorgone, la plus petite de l'archipel toscan, à 29 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'année 2016 restera comme l'une des meilleures avec des températures à peine supérieures aux normales saisonnières et dans l'ensemble tempérées par des vents constants.La forte influence de la mer se fait sentir à chaque saison : les automnes ne sont pas extrêmement pluvieux et aux hivers doux succèdent des printemps frais, annonciateurs d'étés chauds mais bien ventilés. C'est pourquoi les premiers stades phénologiques de la vigne débutent près de deux semaines avant par rapport à l'arrière-pays donnant lieu à une saison végétative plus longue.Dans un premier temps, l'hiver a été caractérisé par des précipitations importantes avant de se stabiliser sur des valeurs moyennes lors des derniers mois de la saison ; le printemps n'a pas été particulièrement pluvieux enregistrant dans l'ensemble une pluviosité dans la normale et une répartition régulière des précipitations. En été, il n'y a pas eu de fortes précipitations. Enfin, au moment des vendanges, les précipitations sont restées faibles permettant une récolte prolongée dans le temps pour favoriser une maturation complète et optimale et des grappes saines.

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: 29 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

Issu d’un amphithéâtre naturel surplombant la mer, le vin Gorgona réunit des caractéristiques qui le rendent unique. Il affiche une robe jaune paille soutenu aux reflets dorés. Son nez offre une succession d’émotions allant des parfums délicats de romarin, de genévrier et de thym, typiques du maquis méditerranéen, aux arômes plus complexes et intenses de pêche blanche mûre, d’ananas et de cédrat. En bouche, sa minéralité et sa sapidité racontent l’histoire de raisins constamment exposés aux vents marins tandis qu’une note acide vient équilibrer la souplesse de ce vin à haute teneur en alcool. Enveloppant et méditatif, jamais prévisible, ce vin est agréable et fait preuve d’une bonne persistance.

Prix et reconnaissance

JamesSuckling.Com: 96 Points