FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona 2020

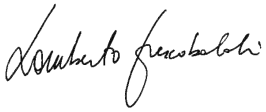
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona 2020

Costa Toscana IGT

« L'archipel toscan est un paradis terrestre dont Gorgone est la perle d'Aphrodite la plus sauvage et la plus lumineuse. Chaque année, l'étiquette du Gorgona raconte un aspect différent de l'île et se transforme ainsi en « édition spéciale ». S'approcher de Gorgone, c'est découvrir une biodiversité unique, un maquis méditerranéen dense, une mer préservée, mais aussi des fortifications qui témoignent d'anciennes civilisations et une petite église dédiée à Saint Gorgon bâtie par les Chartreux au début du XVIIIe siècle. L'étiquette du Gorgona 2020 met à l'honneur la forteresse et les tours qui se trouvent sur l'île. Sur la côte occidentale, escarpée et accidentée, s'élève la Torre Vecchia, un imposant manoir pisan ou plus précisément « une forteresse » habillée de la pierre du pays, aujourd'hui en ruines, construite entre le XIe et le XIIIe siècle afin de surveiller la mer en direction de la Corse et de protéger les moines des fréquentes attaques de pirates. Sur l'autre versant de l'île, vers le continent, se trouve la Cala dello Scalo, un petit port de pêche surplombé par la Torre Nuova, une fortification médicéenne du XVIIe siècle qui parachevait le système de défense maritime. L'île compte également deux autres tours aux tons rouges érigées à la fin du XIXe siècle pour surveiller les mouvements sur la terre ferme : à la lisière de la pinède, près des vignobles, la Torre dell'Orologio, dont le nom s'inspire du cadran solaire situé sur le côté du bâtiment et, vers Cala Scirocco, la Torre Garibaldi. 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. Le vignoble s'étend aujourd'hui sur deux hectares dont le second a été planté en 2015. De ce vignoble de vermentino et d'ansonica est issu le vin Gorgona, fruit de l'unicité du lieu, du travail de l'homme et symbole d'espoir et de liberté.



Conditions climatiques

Sur l'île de Gorgone, la saison 2020 a été marquée par un hiver pluvieux caractérisé par des températures jamais très basses, car constamment tempérées par les brises marines. Comme toujours sur l'île, la vigne a commencé son cycle végétatif en avance, débourrant au cours de la première semaine de mars. Un printemps particulièrement agréable, avec des journées douces et ensoleillées, a favorisé le développement végétatif et productif de la vigne, l'accompagnant vers un été légèrement plus frais que les années précédentes. Les températures ont commencé à augmenter à partir de la fin du mois de juillet, mais le microclimat de l'île, qui doit son caractère unique à la présence de la mer, associé à quelques pluies isolées, a permis aux raisins d'arriver aux vendanges en parfait état physiologique et sanitaire. Pour finir, grâce à un mois de septembre toujours ventilé et tout aussi ensoleillé, les raisins ont atteint une bonne maturité polyphénolique tout en présentant un profil aromatique intense et élégant.

Dégustation

Le Gorgona 2020 possède un fort caractère méditerranéen grâce à la chaleur du soleil qui caresse l'île et à la fraîcheur des brises marines qui y soufflent constamment. Paré d'une robe jaune paille aux reflets dorés, il offre un bouquet qui marie élégamment les notes méditerranéennes, florales et fruitées. Les arômes de maquis méditerranéen rappelant le ciste, l'immortelle, le lentisque et le genévrier se mêlent au genêt et à un soupçon d'aubépine. Parmi les notes fruitées se distinguent des arômes de fruits exotiques comme l'ananas et la grenadille, mais également les notes agrumées de la bergamote. En bouche, saveur et fraîcheur s'entremêlent à merveille dans un équilibre magique, accentué par la douceur initiale et l'extrême élégance qui accompagne toute la dégustation. Comme tous les millésimes, le 2020 incarne lui aussi un nouveau chapitre exceptionnel de l'histoire du Gorgona. Le Gorgona amène le dégustateur à respirer et à savourer les histoires que seule cette petite île au grand caractère est en mesure de raconter.

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 1308/2013