FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona Rosso 2015



Formati

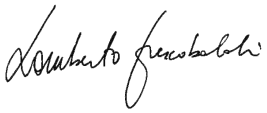
Borgognotta (0,75 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona Rosso 2015

Costa Toscana IGT

Dall'Isola di Gorgona, la più piccola dell'Arcipelago Toscano a 20 miglia ad ovest di Livorno, un uvaggio di Sangiovese e Vermentino Nero in piccola percentuale, varietà ormai perfettamente acclimatate sull'isola. "Gorgona" è un vino che nasce dalla collaborazione tra Frescobaldi e l'Istituto di Pena dell'Isola. Gli agronomi e gli enologi Frescobaldi hanno lavorato insieme ai detenuti trasferendo loro importanti competenze professionali che potranno essere riutilizzate al termine del periodo di detenzione, per un più facile reinserimento nella società. Il vino Gorgona Rosso proviene da un piccola porzione di vigneto di circa 1000 mq, posto nell'unica zona riparata dai forti venti marini, nel cuore di un anfiteatro da cui si domina il mare. Il vigneto viene gestito dai detenuti del carcere, per una produzione di bottiglie estremamente limitata.



Andamento climatico

L'annata verrà ricordata come una delle migliori, con temperature di poco al di sopra delle medie annuali, ma quasi sempre mitigate dai venti costanti.La prima parte dell'inverno ha fatto registrare precipitazioni molto consistenti per poi assestarsi su valori medi negli ultimi mesi freddi; la primavera non ha mostrato piogge importanti, ma nel complesso è stata poco piovosa, sotto le medie del periodo. Anche la stagione più calda non ha fatto vedere grosse precipitazioni. Infine, nel periodo di raccolta, le precipitazioni si sono mantenute ridotte, consentendo una vendemmia prolungata nel tempo, per favorire una più completa maturazione e la raccolta di grappoli sani.

Note tecniche

Provenienza: Isola di Gorgona
Altimetria: 60 m slm
Superficie: 1 ha
Esposizione: Est
Tipologia Suolo: sabbioso con presenza di scisti
Densità Impianti: 3000 p/ha
Allevamento: Guyot
Età vigneto: 16 anni
Varietà: Sangiovese e Vermentino Nero in piccola percentuale
Grado Alcolico: 13,5%
Tempo Macerazione: 10 giorni di macerazione
Fermentazione Malolattica: totale
Contenitori Maturazione: orcio di terracotta
Tempo Maturazione: 15 mesi

Note degustative

Da un anfiteatro naturale a ridosso sul mare, il vino Gorgona raccoglie in sé le caratteristiche che lo rendono unico.Rosso rubino intenso con sfumature tendenti al granato. Al naso i profumi di piccoli frutti del sottobosco si alternano a sentori più strutturati di tostatura e spezie dolci il tutto in perfetta sintonia con una nota eterea decisa ma non eccessiva. Al palato la buona acidità fa da cornice a tannini eleganti ben strutturati che rendono il vino rotondo e piacevole, a tratti spigoloso, risultato di un vino riflessivo in continua evoluzione.