FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona Rosso 2017



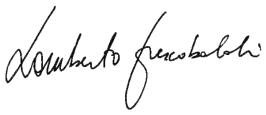
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona Rosso 2017

Costa Toscana IGT

"L'arcipelago toscano è un paradiso terrestre di cui Gorgona è la perla d'Afrodite più selvaggia e luminescente. Dietro la sua scontrosità apparente, l'indicibile seduzione di profumi e silenzi, ed una natura che commuove per la sua forza, per la sua pubertà eterna.... E intorno, acqua e sale, a riflettere i messaggi del cielo, a stringere i lacci alle vele." (A. Bocelli - 2014)
Il progetto Gorgona nasce ad agosto 2012 grazie alla collaborazione tra Frescobaldi e Gorgona, unica isola-penitenziario in Europa. Qui i detenuti trascorrono l'ultimo periodo di pena, lavorando a contatto con la natura per sviluppare professionalità che facilitino il reinserimento nella realtà lavorativa e sociale. Intorno ad un piccolo vigneto, nel cuore di un anfiteatro da cui si domina il mare, inizia il progetto il cui obiettivo è permettere ai detenuti di fare un'esperienza concreta e attiva nel campo della viticoltura, con la collaborazione e la supervisione degli agronomi ed enologi Frescobaldi. Gorgona Rosso vede la luce con la vendemmia 2015, da alcuni filari diSangiovese e Vermentino Nero, le cui uve vengono vinificate sull'isola e poi affinate in orcio di terracotta. L'etichetta di Gorgona Rosso è dedicata alla speranza e alla voglia diriabilitazione: con l'auspicio che le importanti esperienze di viticoltura acquisite dai detenuti, possano aiutarli a scrivere una nuova pagina al rientro nella società.



Andamento climatico

La stagione 2017 verrà ricordata come una delle meno piovose, con temperature al di sopra delle medie annuali, ma sempre mitigate dall'influenza del mare. Questo ha comportato un precoce germogliamento seguito da una fioritura anticipata di qualche giorno. Il microclima dell'isola ha permesso infine una perfetta maturazione delle uve fino alla vendemmia, iniziata nei primi giorni di settembre, con una raccolta puntuale e altamente selettiva.

Note degustative

Gorgona 2017 è la rappresentazione perfetta del corpo e della struttura di un vino in un ambiente mediterraneo. Il suo colore rosso rubino vivo è il primo segnale della sua intensità esplosiva. I sentori di frutta rossa ben matura, assieme a quelli di mirto e di sottobosco sono accompagnati da un'elegante speziatura. Una leggera tostatura fa capolino sul finale, a completamento di un bouquet intenso e perfettamente armonizzato. Gorgona 2017 è simbolo di una grande vitalità mediterranea. Caldo, vellutato e al contempo fresco ed elegante al palato... vino di carattere e passionalità!