FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona Rosso 2018



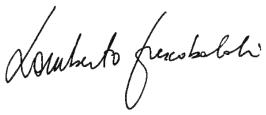
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona Rosso 2018

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 di Sangiovese 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 di riabilitazione: 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 2018 è stata caratterizzata da un autunno ed un inverno miti con precipitazioni nella norma. Le piogge sono andate intensificandosi nel periodo primaverile, aprile e maggio soprattutto, per poi diminuire progressivamente nei mesi estivi, che sono stati caldi e asciutti. Settembre, sempre ben ventilato, è stato particolarmente favorevole, con giornate soleggiate, temperature non eccessive (23-26°C) e fenomeni temporaleschi molto isolati.

Vinificazione e maturazione

Note degustative

Gorgona Rosso 2018, emblema di grande equilibrio come la stagione stessa da cui deriva, torna a colpirci ancora una volta per la sua forte personalità mediterranea. Incanta per il suo profondo color rosso rubino, brillante e vivo. Pervadono l'olfatto note di frutti rossi maturi accompagnate da sentori di macchia mediterranea quali timo, mirto, lentisco, corbezzolo e corrubo; sul finale una punta di spezie orientali. Il palato gioca con un'armonia tra velluto, freschezza e componente alcolica. Magico e non convenzionale, il suo finale è eclettico così come la sua forma complessiva