FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona Rosso 2019

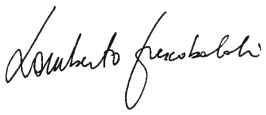
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona Rosso 2019

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 2019 è stata caratterizzata da un inverno con precipitazioni al di sotto delle medie stagionali. Tali precipitazioni si sono andate intensificando durante il periodo primaverile, in particolar modo durante il mese di maggio, che è stato fresco e mite al contempo. I mesi di giugno, luglio ed agosto sono risultati caldi con isolati piovaschi ben collocati per scongiurare rischi di stress idrico per la vite. Le uve sono maturate perfettamente e sono arrivate sane al momento della vendemmia. Il settembre si è distinto per una bellissima escursione termica giorno-notte, ideale per una maturazione lenta ed ottimale.

Note degustative

Gorgona Rosso 2019 ci fa infatuare ancora, con la sua meravigliosa personalità vitale ed elegante. Il suo carisma cattura i sensi e colpisce nel segno affascinando come non mai; abbaglia il colore, brillante e vivo. La nota fruttata è distintiva con sentori che ricordano i frutti rossi maturi come il corbezzolo quando dolce, la macchia mediterranea come il mirto, il ginepro ed infine il rosmarino. Al palato ne emergono note di morbidezza e di freschezza, con punte mai eccessive ma sempre perfettamente integrate. Il tannino è presente ma vellutato.