FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona Rosso 2020



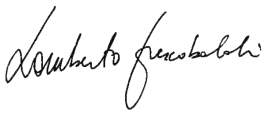
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona Rosso 2020

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 2020 sull'isola Gorgona è stata caratterizzata da un inverno con piogge frequenti, ma con temperature mai rigide, perché costantemente mitigate dalle brezze marine. La vite ha cominciato il suo ciclo vegetativo con il consueto anticipo che contraddistingue l'isola, germogliando nella prima settimana di marzo. Una primavera particolarmente gradevole, con giornate miti e soleggiate, ha favorito lo sviluppo vegeto-produttivo delle piante, accompagnandole verso un'estate che si è rivelata leggermente più fresca rispetto alle annate precedenti. Le temperature sono andate innalzandosi dalla fine di luglio, tuttavia il microclima dell'isola, reso unico dalla presenza del mare, unito ad isolati eventi piovosi, ha permesso che i grappoli arrivassero al periodo di raccolta in perfetto stato fisiologico e sanitario. Un settembre altrettanto soleggiato ma sempre ventilato, ha infine fatto sì che le uve sviluppassero una buona maturità polifenolica, corredata da un profilo aromatico intenso ed elegante.

Note degustative

Gorgona rosso 2020 si caratterizza per un colore rosso rubino brillante e vivo. L'olfatto rimanda alla frutta rossa matura e alla macchia mediterranea, con sentori che ricordano il ginepro, il lentisco, il mirto, l'artemisia e la verbena. Intrigante anche la speziatura. Il palato si apre in una sensazione di morbido calore, seguita dalla sapidità tipica di una zona marittima. Bella la rispondenza gusto-olfattiva. Vino estremamente equilibrato.