FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona Rosso 2021



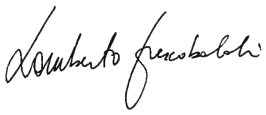
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona Rosso 2021

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

Dopo un autunno ed un inverno caratterizzati da temperature nella norma e abbondanti piogge, che si sono concentrate soprattutto nel mese di novembre e hanno permesso di accumulare nel terreno una buona riserva idrica, il germogliamento della vite a Gorgona è cominciato nell'ultima settimana di marzo, con il consueto anticipo che contraddistingue l'isola. L'effetto mitigante esercitato dal mare ha scongiurato eventuali problemi legati a repentini abbassamenti di temperatura di inizio aprile, così che lo sviluppo vegetativo delle viti è risultato regolare. Le consistenti piogge del mese di maggio e le temperature leggermente al di sotto della media dei mesi di giugno e luglio, hanno fatto sì che le viti superassero senza difficoltà il caldo torrido delle settimane centrali di agosto, e arrivassero alla vendemmia in uno stato eccellente.

Note degustative

Gorgona 2021 si caratterizza per un color rosso rubino intenso con qualche riflesso granato. Il bouquet è vario e complesso e si apre con sentori di piccoli frutti a bacca rossa, per proseguire con note di ginepro, erbe mediterranee e di spezie dolci. Il palato è avvolgente ma al contempo sapido, fresco con un tannino vivace. Il vino è estremamente armonico ed equilibrato con una meravigliosa rispondenza gusto-olfattiva.