FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona Rosso 2022



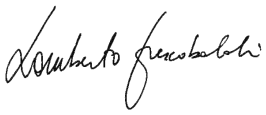
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona Rosso 2022

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 autunnale a Gorgona è stata caratterizzata da consistenti precipitazioni che si sono concentrate soprattutto nel mese di novembre. I mesi invernali di dicembre e gennaio invece sono stati piuttosto scarsi di eventi piovosi, ma anzi si sono registrate temperature superiori rispetto alle medie stagionali. Quando la stagione primaverile sembrava ormai prossima, durante l'ultima settimana di marzo si è verificato un drastico abbassamento delle temperature, che ha fatto sì che il germogliamento della vite vedesse un ritardo di circa 10 giorni rispetto alle annate precedenti. Dopo una primavera caratterizzata da piogge regolari ma mai troppo abbondanti, le viti hanno proseguito il loro sviluppo in maniera costante fino ai mesi estivi. I mesi di luglio e agosto sono stati particolarmente secchi e caratterizzati da giornate calde, anche se sempre mitigate dai venti marini.

Note degustative

Nel bicchiere troviamo un Gorgona dallo splendido colore rosso intenso e brillante. Il bouquet riporta note che variano dalle erbe mediterranee alle spezie alla frutta rossa. Tra i vari sentori ritroviamo il rosmarino, il lentisco, la salvia, l'anice stellato, il mirtillo, il ribes e le more. Il palato racconta di un calore avvolgente, seguito da una bella sapidità tipica di un vino proveniente da una zona marittima. Meravigliosa la rispondenza gusto-olfattiva. Vino estremamente armonico.