FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona Rosso 2023

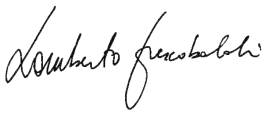
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona Rosso 2023

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 affinati poi 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 ricco di precipitazioni, concentrate principalmente nel mese di novembre e nella parte iniziale di dicembre, la stagione invernale 2023 a Gorgona ha registrato complessivamente pochi mm di pioggia caduti, con isolati eventi piovosi nel mese di gennaio. Le temperature durante i mesi iniziali dell'anno hanno registrato valori al di sopra delle medie stagionali, con picchi che sono arrivati talvolta a toccare i 20°C durante le ore centrali della giornata. Il mese di maggio ha fatto registrare un abbassamento delle temperature, anche grazie ad una maggiore piovosità, che ha aiutato le viti a sopperire ad una limitata disponibilità idrica nel suolo a causa delle scarse piogge invernali. Le temperature sono andate progressivamente alzandosi durante i mesi estivi, senza mai toccare picchi troppo elevati grazie all'azione mitigante del mare. Il mese di agosto, contrariamente agli anni passati, è risultato piuttosto fresco, con un innalzamento della temperatura che ha interessato gli ultimi 10 giorni del mese. Settembre contraddistinto da giornate soleggiate e alte temperature ha contribuito a mantenere il buono stato sanitario delle uve, motivo per il quale la vendemmia si è protratta fino alla prima settimana di ottobre, permettendo di avere un ottimale grado di maturazione delle uve.

Note degustative

Gorgona 2023 si presenta di uno splendido colore rosso rubino brillante e vivo. Il suo bouquet è vitale ed elegante al contempo, si apre con un naso che rimanda a frutti rossi e neri maturi per poi continuare con sentori che ricordano il ginepro, il mirto, il timo, l'origano, il lentisco ed ancora eleganti note speziate sul finale. Al palato presenta una bella acidità perfettamente integrata con la morbidezza. Il tannino è presente e vellutato. Bella la rispondenza gusto-olfattiva. Gorgona rosso 2023 risulta essere un vino molto equilibrato ed in continua evoluzione.