FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona 2012



Formati

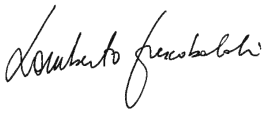
0,75 l e 1.5 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona 2012

Costa Toscana IGT

Dall'Isola di Gorgona, la più piccola dell'Arcipelago Toscano a 20 miglia ad ovest di Livorno, un uvaggio di Vermentino e Ansonica, varietali ormai perfettamente acclimatati sull'isola. "Gorgona" è un vino bianco che nasce dalla collaborazione tra Marchesi de' Frescobaldi e l'Istituto di Pena dell'Isola. Gli agronomi e gli enologi Frescobaldi hanno lavorato insieme ai detenuti trasferendo loro importanti competenze professionali che potranno essere riutilizzate al termine del periodo di detenzione, per un più facile reinserimento nella società. Il vino Gorgona proviene da un piccolo vigneto di circa un ettaro, posto nell'unica zona riparata dai forti venti marini, nel cuore di un anfiteatro da cui si domina il mare. Il vigneto viene gestito in coltura biologica dai detenuti del carcere.



Andamento climatico

L'estate 2012 anche alla Gorgona è stata marcata da una forte siccità e da temperature elevate L'effetto del mare però ha mitigato molto i fenomeni di sovrammaturazione , e le uve sono maturate regolarmente senza appassimento, prima il vermentino e poi l'ansonica.

Note tecniche

Provenienza: Isola di Gorgona
Altimetria: 60 m slm
Superficie: 1 ha
Esposizione: Est
Tipologia Suolo: sabbioso
Densità Impianti: 3000 pha
Allevamento: Guyot
Età vigneto: 25 anni
Varietà: Vermentino e Ansonica
Grado Alcolico: 12.6%
Tempo Macerazione: nessuna macerazione
Fermentazione Malolattica: parziale
Contenitori Maturazione: acciaio e barriques
Tempo Maturazione: 7 mesi

Note degustative

Giallo paglierino carico, con riflessi verdognoli, ha profumi di frutta candita, di fichi e frutta esotica. In bocca è molto pieno, con un finale lungo e marcato dalla sapidità