FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona 2013



Formati

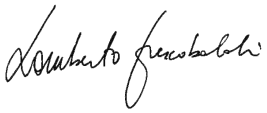
0,75 l e 1.5 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona 2013

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

La primavera 2013 a Gorgona è arrivata ad aprile, dopo un marzo con temperature medie basse e piogge abbondanti. I venti rinfrescanti provenienti dal mare e le discrete escursioni termiche estive hanno provocato delle maturazioni lente e regolari di tutte le componenti qualitative dell'uva quali zuccheri, polifenoli e aromi, contribuendo a mantenere una spiccata acidità totale che è necessaria per dare equilibrio al vino.

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: 26 anni
Varietà: Vermentino e Ansonica
Grado Alcolico: 12.5%
Tempo Macerazione: nessuna macerazione
Fermentazione Malolattica: parziale
Contenitori Maturazione: acciaio e barriques
Tempo Maturazione: 7 mesi

Note degustative

Giallo paglierino con tenui riflessi verdolini. Al naso esordisce con note di Maracuja e fico d'India, che evolvono verso sentori agrumati di Cedro candito, la componente floreale è dominata da ricordi di fiori di Camomilla e di Tarassaco. In bocca è pieno, sapido, leggermente fresco, intenso e molto persistente.

Premi e Riconoscimenti

JamesSuckling.Com: 94 Punti