FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona 2014



Formati

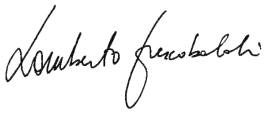
0,75 l e 1.5 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona 2014

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

Anche alla Gorgona l'estate 2014 si è contraddistinta per la sua piovosità. Anche sull'isola abbiamo avuto precipitazioni superiori alla media. Il vigneto di Ansonica e Vermentino posto su terreni prevalentemente sabbiosi non ha risentito delle continue piogge, perché l'acqua piovana è stata ben drenata. I profumi delle uve invece hanno tratto gran giovamento dalle temperature miti estive. Ed i continui venti marini hanno assicurato un buona sanità delle uve.

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: 27 anni
Varietà: Vermentino e Ansonica
Grado Alcolico: 13%
Tempo Macerazione: nessuna macerazione
Fermentazione Malolattica: parziale
Contenitori Maturazione: acciaio e barriques
Tempo Maturazione: 7 mesi

Note degustative

Giallo paglierino brillante con tenui riflessi verdolini. Al naso i profumi di fiori di biancospino si intrecciano con una decisa nota agrumata, in particolare di cedro e di frutta esotica matura. Il finale aromatico sfocia nel mirto e nel the verde. In bocca il gusto è avvolgente, la nota acida è fortemente strutturante e dona una sublime freschezza che insieme alla componente iodica e minerale sono mitigate da una morbidezza vellutata che rende il vino estremamente bilanciato e piacevole.

Premi e Riconoscimenti

JamesSuckling.Com: 93 Punti