FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona 2015



Formati

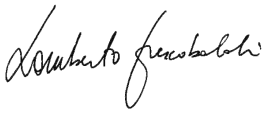
0,75 l e 1.5 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona 2015

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 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'annata verrà ricordata come una delle migliori con temperature di poco al di sopra delle medie annuali ma complessivamente quasi sempre mitigate dai venti costanti.La forte influenza del mare si fa sentire in ogni stagione dell'anno generando autunni non eccessivamente piovosi ed inverni miti che precedono primavere fresche, ambasciatrici di estati calde ma ben ventilate. Per questo, le prime fasi fenologiche della vite sono anticipate di circa dieci giorni rispetto all'entroterra generando una stagione vegetativa più lunga.La prima parte dell'inverno ha fatto registrare precipitazioni molto consistenti per poi assestarsi su valori medi negli ultimi mesi freddi; la primavera non ha mostrato piogge importanti ma nel complesso è stata poco piovosa, sotto le medie del periodo. Anche la stagione più calda non ha fatto vedere grosse precipitazioni se non ad Agosto con livelli paragonabili ai mesi di fine inverno. Infine, nel periodo di raccolta, le precipitazioni si sono mantenute ridotte consentendo una vendemmia prolungata nel tempo per favorire una più completa maturazione e la raccolta di grappoli sani.

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: 28 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

Da un anfiteatro naturale a ridosso sul mare il vino Gorgona raccoglie in sé le caratteristiche che lo rendono unico. Giallo paglierino carico con riflessi dorati. Al naso è un susseguirsi di emozioni, dai profumi delicati di rosmarino e timo tipici della macchia mediterranea si giunge a sentori più complessi e decisi quali la camomilla e frutti maturi come pesca e banana. In bocca la mineralità e la sapidità raccontano di uve battute costantemente dai venti marini mentre la nota acida bilancia la morbidezza di una gradazione alcolica importante. Avvolgente e riflessivo, mai scontato, il vino esprime piacevolezza e buona persistenza.

Premi e Riconoscimenti

JamesSuckling.Com: 94 Punti