FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona 2016



Formati

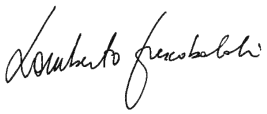
Borgognotta (0,75 l) e Magnum (1.5 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona 2016

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, varietà 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 ed ha dato origine a sole 3.850 bottiglie per l'ultima vendemmia (3.700 da 0,75 lt e 150 Magnum).



Andamento climatico

Un'annata da incorniciare con temperature medie estive al di sopra delle medie del periodo ma il forte influsso dei venti marini ha mitigato gli effetti sulle viti e di conseguenza sull'uva. Il mare ha un'azione importante sul microclima dell'isola riuscendo a mitigare le temperature in ogni stagione dell'anno, generando autunni non eccessivamente piovosi ed inverni miti, cui seguono primavere temperate ed estati calde, ma sempre ventilate dalle brezze marine. Sull'isola di Gorgona abbiamo un anticipo delle fasi fenologiche della vite di circa due settimane rispetto all'entroterra generando nel contempo una stagione vegetativa più lunga.Le precipitazioni piovose nei primi mesi dell'inverno sono state abbondanti per poi assestarsi su valori medi negli ultimi mesi freddi; la primavera non ha fatto registrare piogge consistenti, con una piovosità nella media ed una distribuzione delle precipitazioni regolare. Nei mesi più caldi dell'estate non si sono avute precipitazioni importanti e la scarsa piovosità si è mantenuta anche durante il periodo di raccolta. L'uva ha così raggiunto lo stato ottimale di maturazione, conservandosi sana e permettendo una vendemmia prolungata nel tempo, con benefici qualitativi anche da un punto di vista organolettico nel vino.

Note tecniche

Provenienza: Isola di Gorgona
Altimetria: 60 m slm
Superficie: 1 ha
Esposizione: Est
Tipologia Suolo: sabbioso
Densità Impianti: 3000 p/ha
Allevamento: Guyot
Età vigneto: 29 anni
Varietà: Vermentino e Ansonica
Grado Alcolico: 13%
Tempo Macerazione: Nessuna macerazione
Fermentazione Malolattica: parziale
Contenitori Maturazione: acciaio inox e barriques
Tempo Maturazione: 7 mesi

Note degustative

Il vino Gorgona racchiude in se' tutte le caratteristiche di un territorio unico, nel quale i profumi e i sapori della macchia mediterranea sono modulati dalla mineralità del terreno insulare e dalla freschezza dei venti marini. Al naso, i sentori di rosmarino, timo e dei fiori di biancospino e ginepro ben si armonizzano con note più complesse di pesca bianca matura, ananas e cedro, frutto di una maturazione importante e prolungata nel tempo. In bocca, l'elevata freschezza e la nota acida bilanciano la persistente morbidezza, mentre le note saline e minerali sono in perfetto equilibrio con la piacevole fruttuosità, che ricorda la confettura di albicocca. Persistente ed avvolgente, il Gorgona porta colui che lo assaggia a respirare e ad assaporare le storie che solo questa piccola grande isola può raccontare.

Premi e Riconoscimenti

JamesSuckling.Com: 96 Punti