FRESCOBALDI
TOSCANA

# Gorgona 2017



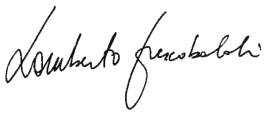

Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Gorgona 2017

Costa Toscana IGT

"L'arcipelago toscano è un paradiso terrestre di cui Gorgona è la perla d'Afrodite più selvaggia e luminescente. Dietro la sua scontrosità apparente, l'indicibile seduzione di profumi e silenzi, ed una natura che commuove per la sua forza, per la sua pubertà eterna.... E intorno, acqua e sale, a riflettere i messaggi del cielo, a stringere i lacci alle vele." (A. Bocelli - 2014)
Il progetto Gorgona nasce ad agosto 2012 grazie alla collaborazione tra Frescobaldi e Gorgona, unica isola-penitenziario in Europa. Qui i detenuti trascorrono l'ultimo periodo di pena, lavorando a contatto con la natura per sviluppare professionalità che facilitino il reinserimento nella realtà lavorativa e sociale. Intorno ad un piccolo vigneto, nel cuore di un anfiteatro da cui si domina il mare, inizia il progetto il cui obiettivo è permettere ai detenuti di fare un'esperienza concreta e attiva nel campo della viticoltura, con la collaborazione e la supervisione degli agronomi ed enologi Frescobaldi. Oggi il vigneto ha un'estensione di due ettari, di cui uno iniziale ed un secondo impiantato nel 2015. Da questo vigneto di Vermentino e Ansonica nasce Gorgona, frutto dell'unicità del luogo, del lavoro dell'uomo e simbolo di speranza e libertà. L'etichetta di Gorgona racconta ogni anno un aspetto dell'isola: quella 2017 ne descrive la fauna, una biodiversità armoniosa perfettamente acclimatata, dal coniglio selvatico, al falco pellegrino, al gabbiano reale che ha eletto Gorgona come luogo ove nidificare.



## Andamento climatico

La stagione 2017 verrà ricordata come una delle meno piovose, con temperature al di sopra delle medie annuali, ma sempre mitigate dall'influenza del mare. Il microclima dell'isola ha permesso una perfetta maturazione delle uve di Vermentino e Ansonica, fino alla vendemmia iniziata nei primi giorni di settembre, con una raccolta puntuale e altamente selettiva.

## Note degustative

Gorgona 2017 affascina per il colore giallo paglierino brillante e carico di riflessi dorati. Un bouquet che sorprende per intensità ed eleganza con profumi di macchia mediterranea, rosmarino, cisto ed elicriso che si combinano a una decisa nota fruttata, che ricorda il cedro, l'ananas e la frutta esotica matura. Degustando Gorgona si entra in sintonia con l'isola, attraverso una spiccata nota iodica e minerale che dona una sublime freschezza.

## Premi e Riconoscimenti

James Suckling.: 95 Punti
Wine Advocate: 92 Punti
Falstaff: 94 Punti