FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona 2018



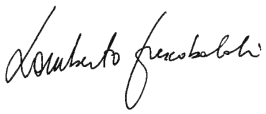
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona 2018

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 vuole essere "l'edizione straordinaria" dell'isola, raccontandone ogni anno un aspetto differente. Quella 2018 ne descrive la conformazione topografica tramite una mappa del 1851. Da questa ne emerge un profilo costiero eterogeneo, tipico delle isole, ricco di insenature marine dette "Cale".



Andamento climatico

La stagione 2018 all' isola di Gorgona è stata caratterizzata da un autunno ed un inverno miti con precipitazioni nella norma. Le piogge sono andate intensificandosi nel periodo primaverile, Aprile e Maggio soprattutto, per poi diminuire progressivamente nei mesi estivi, che sono stati caldi e asciutti. Settembre, sempre ben ventilato, è stato particolarmente favorevole, con giornate soleggiate, temperature non eccessive (23-26°C) e fenomeni temporaleschi molto isolati.

Note degustative

Gorgona 2018 è essenzialmente espressione dell'unicità territoriale dell'Isola. Riflette tutte le caratteristiche di un terroir indiscutibilmente mediterraneo. Si distingue immediatamente per un colore giallo paglierino carico e brillante, dai riflessi dorati. Il bouquet stupisce per come la sua complessità aromatica si esprima con una tale suadenza; l'apertura è tipica della macchia mediterranea …. timo, rosmarino, elicriso. Il frutto fa il suo ingresso in un secondo momento con note che ricordano la frutta esotica e la frutta matura. Chiude con una delicata sensazione agrumata, mista al fiore di ginestra. L'ingresso in bocca è sapido e delicatamente fresco. Il suo carattere marittimo è estremamente intenso ed avvolgente. Lungo e persistente il finale.

Premi e Riconoscimenti

Wine Advocate: 93+ Punti