FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona 2019



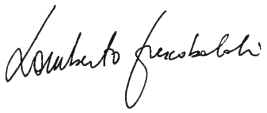
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona 2019

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. Gorgona Rosso vede la luce con la vendemmia 2015, da alcuni filari di Sangiovese e Vermentino Nero, coltivati in agricoltura biologica ed affinati poi in Orcio in terracotta. 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. L'etichetta Gorgona 2019 ne descrive la biodiversità marina, trovandosi l'isola in mezzo al Santuario di Pelagos, una meravigliosa area marina nata dall'accordo tra Francia, Principato di Monaco ed Italia. Il piccolo tratto di mare che attornia l'isola racchiude una sorprendente e varia fauna marina ed è frequentato da quasi tutte le specie del Santuario dei Cetacei; dalle più piccole alle più grandi quali delfini e addirittura il maestoso capodoglio.



Andamento climatico

La stagione 2019 è stata caratterizzata da un inverno con precipitazioni al di sotto delle medie stagionali. Tali precipitazioni si sono andate intensificando durante il periodo primaverile, in particolar modo durante il mese di maggio, che è stato fresco e mite al contempo. I mesi di giugno, luglio ed agosto sono risultati caldi con isolati piovaschi ben collocati per scongiurare rischi di stress idrico per la vite. Le uve sono maturate perfettamente e sono arrivate sane al momento della vendemmia. Vendemmia che è cominciata con la raccolta del Vermentino nella prima settimana di un settembre, che si è distinto per una bellissima escursione termica giorno-notte, ideale per una maturazione lenta ed ottimale; stesso motivo per cui le uve di Ansonica sono state vendemmiate durante l'ultima settimana del mese.

Note degustative

Gorgona 2019, attraente e selvaggio al contempo, si distingue per un color giallo paglierino carico e luminoso, con brillanti riflessi dorati. Il suo è un bouquet complesso ed ampio ma mai invadente. Aprono le danze note di frutta a polpa bianca; seguono immediatamente quelle sensuali ed avvolgenti di erbe aromatiche tipiche dell'isola come il rosmarino e l'elicriso. La presenza del mare, oltre ad esaltare la componente aromatica, conferisce al vino una spiccata mineralità e freschezza. Incredibilmente armonioso risulta l'equilibrio tra acidità e sapidità, così come straordinario l'ingresso… morbido ed avvolgente. Il finale è persistente ma sempre di un'eleganza suadente.

Premi e Riconoscimenti

James Suckling: 95 Punti