FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona 2020



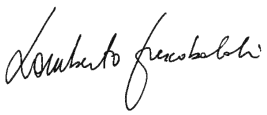
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona 2020

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. Avvicinarsi a Gorgona significa scoprire biodiversità uniche, una folta macchia mediterranea, il mare incontaminato, ma anche fortificazioni, testimoni di antiche civiltà e una piccola chiesa edificata all'inizio del XVIII secolo dai certosini, dedicata a San Gorgonio. L'etichetta Gorgona 2020 ci racconta della rocca e delle torri presenti sull'Isola. Sulla costa occidentale, scoscesa e frastagliata, sorge possente la "Torre Vecchia", un imponente maniero pisano o meglio definibile "una rocca", rivestito di pietra locale, ora diroccato, edificato tra l'XI e il XIII secolo che aveva lo scopo di presidiare il tratto di mare verso la Corsica e di difendere i monaci dalle frequenti incursioni piratesche. Sul lato opposto dell'isola, verso il continente, la cala dello scalo, il porticciolo dei pescatori dominato dalla "Torre Nuova", una fortificazione medicea del XVII secolo che completava il sistema di difesa marina. Infine, sull'isola si trovano anche due torri rossastre erette alla fine del XIX secolo per sorvegliare i movimenti sulla terra ferma: al limitare della pineta, vicino ai vigneti, la Torre dell'Orologio, il cui nome è ispirato alla meridiana posta sul fianco della costruzione e, verso Cala Scirocco, la Torre Garibaldi.



Andamento climatico

La stagione 2020 sull'isola Gorgona è stata caratterizzata da un inverno con piogge frequenti, ma con temperature mai rigide, perché costantemente mitigate dalle brezze marine. La vite ha cominciato il suo ciclo vegetativo con il consueto anticipo che contraddistingue l'isola, germogliando nella prima settimana di marzo. Una primavera particolarmente gradevole, con giornate miti e soleggiate, ha favorito lo sviluppo vegeto – produttivo delle piante, accompagnandole verso un'estate che si è rivelata leggermente più fresca rispetto alle annate precedenti. Le temperature sono andate innalzandosi dalla fine luglio, tuttavia il microclima dell'isola, reso unico dalla presenza del mare, unito ad isolati eventi piovaschi, ha permesso che i grappoli arrivassero al periodo di raccolta in perfetto stato fisiologico e sanitario. Un settembre altrettanto soleggiato ma sempre ventilato, ha infine fatto sì che le uve sviluppassero una buona maturità polifenolica, corredata da un profilo aromatico intenso ed elegante.

Note degustative

Gorgona 2020 esprime una grande mediterraneità, con tutto il calore del sole che bacia l'isola e la freschezza delle brezze marine che soffiano costantemente. Il suo è un color giallo paglierino carico di riflessi dorati. Il bouquet è un elegante connubio di note mediterranee, floreali e fruttate. I sentori di macchia mediterranea che ricordano il cisto, l'elicriso, il lentisco ed il ginepro si combinano alla ginestra ed al ricordo di biancospino. Tra le note fruttate, evidenti i sentori di frutti esotici, quali abacaxì e maracuja ma anche quelle agrumate di bergamotto. Al palato meravigliose la sapidità e la freschezza che si intrecciano in un magico equilibrio, ancor più accentuato dalla morbidezza iniziale e da un'estrema eleganza che accompagna durante tutta la degustazione. Come tutte le annate, anche la 2020 si manifesta come un ulteriore strepitoso capitolo della storia di Gorgona. Gorgona porta colui che lo assaggia a respirare e ad assaporare le storie che solo questa piccola grande isola può raccontare.