FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona 2021



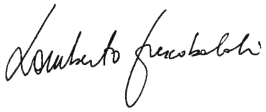
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona 2021

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. 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 di terracotta. L'etichetta di Gorgona vuole essere "l'edizione straordinaria" dell'isola, raccontandone ogni anno un aspetto differente. Con Gorgona 2021 l'intento è quello di narrare la 10a vendemmia con una dedica all'isola, la più piccola delle sette isole dell'arcipelago Toscano, un approdo solitario nel mare. Chi arriva qui avverte il medesimo senso di unione e vive le stesse emozioni forti dell'isola. A Gorgona, in armonia con la natura, l'uomo ritrova, nel contatto con la terra, dignità e speranza per il futuro. Uomini con storie e percorsi diversi parlano finalmente la stessa lingua, uniscono forze e competenze per un obiettivo più alto, un progetto sociale giusto che "sa di buono". Questa decima vendemmia è dedicata a tutti gli uomini di Gorgona, ai direttori, alle autorità, alla polizia e agli educatori, ai partner e ai generosi sostenitori, a tutti coloro che hanno vissuto e raccontato il progetto Gorgona, ma soprattutto ai detenuti e agli enologi, che si sono messi in gioco imparando e insegnando un nuovo mestiere. All'unicità di questo progetto straordinario. Gorgona nasce su un terreno ferroso, si tratta di un piccolo vigneto di due ettari, meravigliosamente esposto ad est e protetto dai venti. Un vigneto piantato nel 1999, e successivamente nel 2015 e 2018, dove le varietà Ansonica e Vermentino sono da sempre le protagoniste indiscusse di questo straordinario vino. Gorgona racchiude in sé tutta l'essenza dell'isola.



Andamento climatico

Dopo un autunno ed un inverno caratterizzati da temperature nella norma e abbondanti piogge, che si sono concentrate soprattutto nel mese di novembre e hanno permesso di accumulare nel terreno una buona riserva idrica, il germogliamento della vite a Gorgona è cominciato nell'ultima settimana di marzo, con il consueto anticipo che contraddistingue l'isola. L'effetto mitigante esercitato dal mare ha scongiurato eventuali problemi legati a repentini abbassamenti di temperatura di inizio aprile, così che lo sviluppo vegetativo delle viti è risultato regolare. Le consistenti piogge del mese di maggio e le temperature leggermente al di sotto della media dei mesi di giugno e luglio, hanno fatto sì che le viti superassero senza difficoltà il caldo torrido delle settimane centrali di agosto, e arrivassero alla vendemmia in uno stato eccellente. La raccolta del Vermentino è cominciata alla fine della prima settimana di un settembre che si è contraddistinto per la buona escursione termica data da giornate calde e notti fresche, mentre quella dell'Ansonica ha avuto inizio nell'ultima settimana del mese.

Note degustative

Gorgona 2021 ci parla ancora di avvolgenti sensazioni marittime, il caldo sole, la freschezza delle brezze che soffiano con costanza e l'odore stesso del mare. Presenta un meraviglioso colore giallo paglierino con riflessi dorati brillanti. Il suo bouquet è pieno, meravigliosi i sentori di arbusti mediterranei, la ginestra, il lentisco, le erbe aromatiche che si uniscono a note di fiori bianchi quali il biancospino, la camomilla e la fresia. Anche le note fruttate sono meravigliosamente integrate, quali banana, ananas e frutta esotica più in generale; sul finire sentori agrumati molto freschi come pompelmo e cedro. Al palato è impressionante la sapidità con cui si presenta che ben si fonde con la freschezza e la morbidezza. Anche per l'annata 2021 percepiamo in queste sue sfumature un forte legame con il mare che per il decimo anno ci fa sognare ed amare sempre più questa piccola isola in mezzo al mare.