FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona 2022



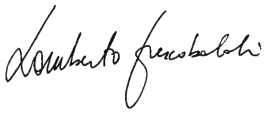
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona 2022

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. Con Gorgona 2022 ci siamo concentrati ancora sulla straordinaria biodiversità che questa minuscola isola riesce a custodire. L'undicesima vendemmia di Gorgona ci racconta le orchidee, sull'isola ne troviamo molte varietà che fioriscono in momenti diversi. 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 vermentino e ansonica sono da sempre le protagoniste indiscusse di questo straordinario vino. Gorgona racchiude in sé tutta l'essenza dell'isola.



Andamento climatico

La stagione autunnale a Gorgona è stata caratterizzata dalle consistenti precipitazioni che si sono concentrate soprattutto nel mese di novembre. I mesi invernali di dicembre e gennaio invece sono stati piuttosto scarsi di eventi piovosi, ma anzi si sono registrate temperature superiori rispetto alle medie stagionali. Quando la stagione primaverile sembrava ormai prossima, durante l'ultima settimana di marzo si è verificato un drastico abbassamento delle temperature, che ha fatto sì che il germogliamento della vite vedesse un ritardo di circa 10 giorni rispetto alle annate precedenti. In particolare, il germogliamento del vermentino è avvenuto alla fine della prima settimana di aprile. Dopo una primavera caratterizzata da piogge regolari ma mai troppo abbondanti, le viti hanno proseguito il loro sviluppo in maniera costante fino ai mesi estivi. I mesi di luglio e agosto, particolarmente secchi e caratterizzati da giornate calde, anche se sempre mitigate dai venti marini, hanno fatto sì che la raccolta del vermentino iniziasse durante l'ultima settimana di agosto, in leggero anticipo rispetto alla media delle altre annate. Per la raccolta dell'ansonica invece si è dovuto aspettare la metà di settembre, mese contraddistinto da giornate soleggiate e temperature ottimali per la maturazione delle uve.

Note degustative

Gorgona 2022 ha una veste giallo paglierino, dai riflessi oro e dalla brillantezza cristallina. Al naso è un'esplosione di flora mediterranea: fiori bianchi e gialli tra i quali emergono la margherita, la camomilla, il biancospino, la mimosa e la ginestra. A seguire emergono nitidi sentori di frutta esotica, il frutto della passione, il mango e l'ananas. Le note fruttate si susseguono senza soluzione di continuità e ben presto emergono ricordi agrumati di cedro e mandarino. Il finale olfattivo è minerale, dominato da note iodate. In bocca è sapido e allo stesso tempo fresco e lungo. La sua persistenza è notevole e la rispondenza gusto olfattiva totale. Ogni anno Gorgona ci stupisce e si supera per la complessità e l'intensità delle sensazioni organolettiche che ci dona. Un luogo così unico poteva generare solo un vino straordinario.