FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona 2023



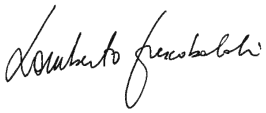
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona 2023

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 2023 abbiamo voluto raccontare del vento o meglio dei venti che qui soffiano rivestendo un ruolo primario nella vita quotidiana. I quattro venti, il Grecale, lo Scirocco, il Libeccio e il Maestrale divengono elementi fondamentali nella viticoltura dell'isola influendo sulla temperatura dell'aria e dunque sulla maturazione dei grappoli. 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

Dopo un autunno ricco di precipitazioni, concentrate principalmente nel mese di novembre e nella parte iniziale di dicembre, la stagione invernale 2023 a Gorgona ha registrato complessivamente pochi mm di pioggia caduti, con isolati eventi piovosi nel mese di gennaio. Le temperature durante i mesi iniziali dell'anno hanno registrato valori al di sopra delle medie stagionali, con picchi che sono arrivati talvolta a toccare i 20°C durante le ore centrali della giornata. Il mese di maggio ha fatto registrare un abbassamento delle temperature, anche grazie ad una maggiore piovosità, che ha aiutato le viti a sopperire ad una limitata disponibilità idrica nel suolo a causa delle scarse piogge invernali. Le temperature sono andate progressivamente alzandosi durante i mesi estivi, senza mai toccare picchi troppo elevati grazie all'azione mitigante del mare. Il mese di agosto, contrariamente agli anni passati, è risultato piuttosto fresco, con un innalzamento della temperatura che ha interessato gli ultimi 10 giorni del mese. Settembre contraddistinto da giornate soleggiate e alte temperature ha contribuito a mantenere il buono stato sanitario delle uve, motivo per il quale la vendemmia si è protratta fino alla prima settimana di ottobre, permettendo di avere un ottimale grado di maturazione delle uve.

Note degustative

Gorgona 2023 si distingue per un bellissimo colore giallo paglierino dai riflessi oro, brillante e cristallino. Il bouquet è complesso ed elegantemente intenso con note mediterranee e iodate che spiccano. Tra i sentori mediterranei si distinguono l'elicriso, la santoreggia, il rosmarino ed a seguire si distinguono note floreali che ricordano la ginestra e la camomilla. La parte fruttata tende più su frutta a pasta gialla e frutti esotici ma anche su delicate note agrumate. In bocca è sapido, fresco e lungo. La persistenza è notevole e la rispondenza gusto-olfattiva totale. Ancora una volta Gorgona ci impressiona e stupisce per il suo carattere deciso. Benvenuto Gorgona bianco 2023.