FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona 2025



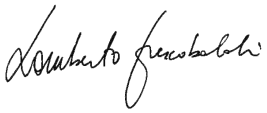
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona 2025

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. L'edizione 2025 ci trasmette antichi racconti che affondano le loro radici nella mitologia greca. Millenni di storie e leggende solcano le onde del Mar Tirreno, dove l'Arcipelago Toscano emerge come una costellazione di perle adagiate sull'acqua. Eroi e divinità hanno intessuto qui un racconto che fonde epica e paesaggio. 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 poco piovoso e contraddistinto da temperature in linea con le medie stagionali, l'inverno a Gorgona è stato leggermente più freddo rispetto agli anni precedenti, ed ha visto precipitazioni frequenti e ben distribuite per tutta la durata dei mesi di gennaio e febbraio, culminate con eventi temporaleschi a carattere intenso che si sono verificati a marzo. Durante la prima settimana di aprile è avvenuto il germogliamento del Vermentino, mentre per il germogliamento dell'Ansonica si è dovuto attendere fino alla metà del mese. Le temperature medie primaverili registrate sono state a carattere mite, mentre il mese di giugno ha visto un repentino aumento delle stesse. Grazie all'importante effetto mitigante del mare, lo sviluppo delle viti è avvenuto regolarmente e le alte temperature di giugno hanno consentito di mantenere uno stato sanitario delle viti ottimale durante l'allegagione. Le temperature si sono poi leggermente abbassate durante i mesi luglio e agosto, che sono risultati più freschi e ben ventilati, con isolate precipitazioni che hanno aiutato il corretto sviluppo dei grappoli. La vendemmia del Vermentino è iniziata la seconda settimana di settembre, mentre l'Ansonica è stata raccolta durante la seconda metà del mese. Le giornate fresche e soleggiate di settembre hanno permesso di attendere l'ottimale grado di maturazione di tutte le varietà di uve per la raccolta.

Note degustative

Gorgona 2025 presenta un colore giallo paglierino brillante con leggeri riflessi dorati. Il bouquet è la più vera espressione marittima di Vermentino e Ansonica dove il calore del sole e le fresche brezze marine si intrecciano magistralmente. I primi sentori a palesarsi sono quelli di macchia mediterranea con ricordi di timo, salvia, elicriso che si combinano a note floreali di camomilla, acacia e gelsomino. In un secondo momento si percepiscono note fruttate, di agrumi, di drupacee a pasta gialla e bianca con delicate note tropicali che si accentuano con il tempo. Al sorso risulta fresco e sapido. Lungo sul finale.