FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona Rosso 2015



Formati

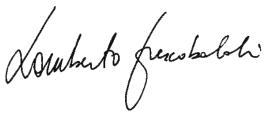
ボルゴーニ型（750ml）

FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona Rosso 2015

Costa Toscana IGT

リボルノから西に20マイル、トスカーナ群島で最も小さな島であるゴルゴナ島で、サンジョヴェーゼ種と少量のヴェルメンティーノ・ネロ種という、島の風土に今ではもう完全に順応した品種たちから生まれるワイン。「ゴルゴナ」は、フレスコバルディ社と島の刑事施設の協力により生まれたワインです。フレスコバルディの農学家と醸造家たちは、刑期終了後に役立つ貴重な技能教育を受刑者に施しながら、共に作業を行っています。Gorgona Rossoは、強い海風から唯一守られた1ヘクタールの広さの、海を見渡す自然がつくりあげた円形競技場のような地形の中心に位置しています。このぶどう畑では、刑事施設の受刑者が有機栽培をし、生産ワイン数は非常に限られています。



気候動向

例年に比べ、平均気温はやや高い指数を示しましたが、一定して吹いた風により緩和され、記憶に残る素晴らしい年となりました。冬の始まりには非常に高い降雨量を記録しましたが、終盤にかけて平年並みとなり、春は特に注視すべき雨はなく、総括して例年に比べ降雨量は少ない結果となりました。暑い日々が続く時期においても高い降雨量を示すことはなく、8月に限り冬の降雨量と並ぶ大雨を記録しました。収穫時期は降雨量が少ない状態を維持したため収穫期間が伸び、ブドウをより一層成熟させ、健康な状態で収穫を行うことができました。

領土の特徴

由来: ゴルゴーナ島
高度測定: 海抜60m
表面: 1ヘクタール
露出: 東
土壌の種類: 結晶片岩を含む砂質
植物密度: 3000 pha
飼育: グイヨー
葡萄畑の年齢: 16年
ワインの種類: サンジョヴェーゼ種、少量のヴェルメンティーノ・ネロ種
アルコール度数: 13,5%
浸漬時間: 10日間
マロラクティック発酵: すべて
熟成容器: テラコッタの壺

説明技術的な注意事項

ゴルゴナのワインは、海岸にすぐ近い自然がつくりあげた円形競技場のような地形から、ここでしか生まれない特徴がふんだんに詰まっています。ガーネット色の濃淡を持つ、濃厚な赤いルビー色。灌木に実る小果 実の香りと甘いスパイスと香ばしさのあるはっきりとした香りが交互に感じられ、しっかりと香りつつも度を超えることのないエーテル香と素晴らしく調和していきます。口に含むと、適度な酸味がまろやかさと心地よさ、そして時に刺激を与えてくれる上品で構成のとれたタンニンを際立たせ、常に変化していく奥深いワインを表現しています。