FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona Rosso 2017



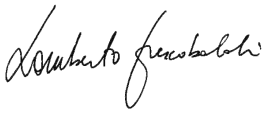
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona Rosso 2017

Costa Toscana IGT

「トスカーナ群島は地球にあるパラダイス。その中でゴルゴーナ島は最も野性的でルミネセンスなアフロディテの真珠だ。この一見反抗的な姿の裏に、力強さと永遠の若々しさで心を動かす香り、静寂さ、自然という言葉では表現できない魅力がある・・・。そして、その周りには帆に縄を締めつけ、空からのメッセージを映し出す海が。」(アンドレア・ボッチェッリー2014)ゴルゴーナ・プロジェクトは、ヨーロッパで唯一の刑事施設として存在する島ゴルゴーナとフレスコバルディとの共同企画で2012年8月に誕生しました。この島で受刑者は、実際の社会的・労働的復帰を容易にする職業訓練を行うために自然と触れあって働きながら、刑期の最終期間を過ごします。海を見渡す円形競技場の形をした地形の中心に位置する小さなブドウ畑から、フレスコバルディに従事する農学や醸造の専門家たちの指導と協力のもと、ブドウ栽培という分野での実践的で具体的な経験を受刑者に与えるという目的のもと、このプロジェクトは始まりました。ゴルゴナ・ロッソは2015年に収穫され発表されました。サンジョヴェーゼ種とヴェルメンティーノ・ネロ種は有機栽培のブドウ畑で育てられ、テラコッタ製の壺で熟成させます。ゴルゴナ・ロッソのラベルは希望と社会復帰への想いを表しています。ワイン作りで培った大切な経験が受刑者たちにとって社会参加への新たな一ページを築くための手助けとなればとの願いが込められています。



気候動向

シーズン2017は、降雨量の少ない一年だったと記憶に残るでしょう。平年より高い気温を記録しながらも、海からの影響で常に温暖な気候となりました。このことが早期の発芽を促し、数日早い開花となりました。島の特徴である微気候は、収穫時期までブドウが完熟するための好条件を作りあげ、9月初めから収穫は開始され、正確な時期での収穫と厳しい選果を行うことができました。

説明技術的な注意事項

ゴルゴナ2017は、地中海産ワイン特有のボディとストラクチャそのものが表現されたワインです。鮮やかな赤いルビー色からその印象的な力強さを見てとれます。熟した赤果実の香りとギンバイカ、灌木のニュアンスから上品なスパイス香へと続きます。最後に淡いトースト香を感じられ、濃厚で美しく調和のとれたブーケが完成します。ゴルゴナ2017は、地中海の偉大な躍動感を象徴しています。温もりがあり、滑らかでありながら爽やかで上品な口当たり・・・、個性的で情熱溢れるワインです！