FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona Rosso 2018



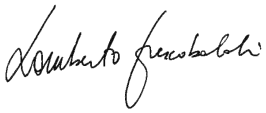
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona Rosso 2018

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いながら働き、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。ゴルゴーナ・ロッソはヴィンテージ2015から誕生し、有機栽培のサンジョヴェーゼとヴェルメンティーノ・ネロのブドウから作られ、テラコッタ製の壺で熟成させていきます。ゴルゴーナ・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2018は、平年並みの雨量を記録し、温暖な秋冬を特徴としました。春季は、特に4月と5月に顕著な降雨量を記録しましたが、徐々に雨量は少なくなり暑く乾燥した夏となりました。9月は常に風が吹き、気温は23～26°Cの間で特に高くなり過ぎることなく快晴が続き、稀に局地的に雨が降るというブドウ作りに非常に好ましい条件となりました。

ワイン造りと熟成

説明技術的な注意事項

ゴルゴーナ・ロッソ2018は、このワインが生まれた季節の特徴である素晴らしい調和性が表現され、地中海の性質を強く感じられるのが印象的です。鮮やかで生き生きとし、濃厚な赤いルビー色が魅力的です。完熟した赤果実の香りが際立ち、タイムやギンバイカ、マスティハ、イチゴノキ、ギャルブなど地中海特有の香りへと続き、最後にオリエンタルなスパイシー香を感じられます。口に含むと、爽やかな味わい、滑らかな口当たり、アルコール成分のバランスが素晴らしいです。複雑なストラクチャと独特で多彩な表情を見せる魅力的なフィニッシュです。