FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona Rosso 2019



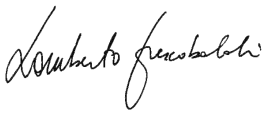
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona Rosso 2019

Costa Toscana IGT

"トスカーナ群島は地上の楽園であり、ゴルゴナはアフロディーテの最も野性的で最も光り輝く真珠である。その見かけの険しさの背後には、香水と静寂の言い表しがたい誘惑があり、その力強さ、永遠の思春期によって動く自然がある……。そして辺り一面、水と塩が空のメッセージを映し出し、帆の紐を締めている。" (A.ボチェッリ - 2014年) ゴルゴナ・プロジェクトは、フレスコバルディとヨーロッパで唯一の島刑務所であるゴルゴナとのコラボレーションにより、2012年8月に誕生した。ここでは受刑者が刑期の最後の期間を過ごし、自然と触れ合いながら、労働や社会生活への復帰を促すスキルを身につける。海を見下ろす円形劇場の中心にある小さなブドウ畑で、フレスコバルディの農学者と醸造学者の協力と監督のもと、受刑者がブドウ栽培の分野で具体的かつ積極的な経験を積むことを目的としたプロジェクトが始まる。ゴルゴナ・ロッソは、有機農法で栽培された数列のサンジョヴェーゼとヴェルメンティーノ・ネロから造られ、テラコッタの "オルチョ "タンクで精製された2015年ヴィンテージから光を浴びる。ゴルゴナ・ロッソのラベルは、希望と更生への願いに捧げられている。受刑者が得た重要なワイン造りの経験が、社会復帰の際に彼らが新たな1ページを記す一助となることを願って。



気候動向

2019年シーズンの特徴は、降水量が季節平均を下回った冬であった。この降雨は春の期間、特に涼しく穏やかだった5月に強まった。6月、7月、8月は温暖で、ブドウの木に水ストレスがかかるリスクを回避するため、孤立した、うまく配置された降雨があった。ブドウは完熟し、収穫期には健康な状態で到着した。9月は昼夜の寒暖差が激しく、ゆっくりと最適な成熟を遂げるのに理想的だった。

説明技術的な注意事項

ゴルゴナ・ロッソ2019は、その素晴らしく、生命力に溢れ、エレガントな個性で私たちを魅了してやまない。そのカリスマ性は五感をとらえ、的中させ、かつてないほど魅了する。フルーティーな香りは、ストロベリーのような熟した赤い果実、そしてマートル、ジュニパー、そしてローズマリーのような地中海の甘い香りを連想させる。口に含むと、柔らかさとフレッシュさのノートが現れるが、決して過剰ではなく、常に完璧に溶け込んでいる。タンニンはあるがビロードのよう。