FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona Rosso 2020



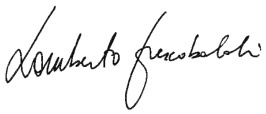
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona Rosso 2020

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、テラコッタの瓶で精製された2015年ヴィンテージで光を見る。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、社会復帰の際に新たな1ページを記す助けとなることを願って。



気候動向

ゴルゴナ島の2020年シーズンは、雨の多い冬が特徴的だったが、海風が絶えず吹いていたため、気温は決して高くはなかった。ブドウの木は、この島の特徴である通常の予期とともに生長サイクルを開始し、3月の第1週に芽吹いた。穏やかで晴天の日が続く快適な春は、ブドウの発育を促し、例年よりやや涼しい夏へと導いた。気温は7月末から上昇したが、島の微気候は海の存在によって独特なものとなり、孤立した降雨と相まって、ブドウは生理学的にも衛生的にも完璧な状態で収穫期を迎えることができた。 同じく晴天に恵まれたが、まだ風の強い9月、ブドウのポリフェノールがよく熟し、力強くエレガントなアロマが感じられるようになった。

説明技術的な注意事項

ゴルゴナ・ロッソ2020は、明るく生き生きとしたルビーレッドが特徴。香りは熟した赤い果実と地中海の低木を連想させ、ジュニパー、マスティック、マートル、アルテミシア、バーベナのヒントがある。スパイシーさも興味をそそる。口に含むと、柔らかな温もりが広がり、海沿いの典型的な風味が続く。味覚と嗅覚の対応が美しい。非常にバランスのとれたワイン。