FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona Rosso 2023

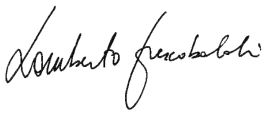
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona Rosso 2023

Costa Toscana IGT

「トスカーナ群島は地上の楽園であり、中でもゴルゴ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といえる。この、一見気難しそうな姿の裏に隠された言葉では表現できないほどの魅惑的な香りと静寂さ、自然の力強さと永遠の若々しさに心を動かされる。そして、空からのメッセージを映し出し、帆綱をきつく縛める海がその周りを囲む。」（アンドレア・ボチェッリー2014）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刑事施設として存在する島ゴルゴナとの協力により2012年8月に誕生しました。この島で受刑者は、社会的・労務的復帰を容易にする職業訓練を行うため、自然と触れ合い働きながら、刑期の最終期間を過ごします。海が一望できる、すり鉢状の地形の中心にある小さなブドウ畑からこのプロジェクトは始まりました。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、ブドウ栽培分野の具体的な実技と経験を積むことを目的としています。ゴルゴナ・ロッソは2015年に収穫・披露されました。サンジョヴェーゼとヴェルメンティーノ・ネロをテラコッタ製の壺で熟成させていきます。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。ワイン造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

秋は降雨に恵まれ、特に11月から12月初旬にかけて多くの雨が集中しましたが、その後の2023年の冬は1月に数回の降雨が見られたのみで、全体として少ない降雨量となりました。年の初めの気温は平年を上回り、日中には20℃近くに達する日もありました。5月には気温が下がり降雨も増加し、冬季の少雨で不足していた土壌の水分を補い、ブドウ樹の健全な成長を助けました。夏にかけて気温が徐々に上昇しましたが、海の影響により過度に高温にはならず、安定した気候が続きました。8月は例年と異なり比較的涼しく、月末の10日間のみ気温の上昇が見られました。9月は晴天と高温に恵まれ、ブドウの健全な状態が維持されたことで、収穫は10月初旬まで続けられ、ブドウは理想的な熟度に達しました。

説明技術的な注意事項

ゴルゴナ2023は、鮮やかで美しく輝く赤いルビー色をしています。ブーケは生き生きとしながらも上品さを兼ね備え、熟した赤や黒の果実を思わせる香りから始まり、ビャクシンやギンバイカ、タイム、オレガノ、マスティックを感じられるニュアンスが続き、最後にエレガントなスパイス香が広がります。口に含むと美しい酸味がまろやかさと魅力的に溶け合います。タンニンはしっかりと感じられ、シルキーな口当たりです。味と香りのバランスが驚くほど見事です。ゴルゴナ・ロッソ2023は、非常に調和がとれ今後の進化にも期待のもてるワインです。