

Gorgona 2014



Formati
 0.75 L & 1.5 L

Gorgona 2014

Costa Toscana IGT

リボルノから西に20マイル、トスカーナ群島で最も小さな島であるゴルゴナ島で、ヴェルメンティーノ種とアンソーニカ種という今ではもう島の風土に完全に順応した品種たちから生まれるワイン。「ゴルゴナ」は、フレスコバルディ社と島の刑事施設の協力により生まれた白ワインです。フレスコバルディの農学家と醸造家たちは、受刑者へ、刑期終了後、社会へのより容易な再復帰を手助けする技能教育のため、共に作業を行っています。ワイン・ゴルゴナは、強い海風から唯一守られた1ヘクタールの広さの、海を見渡す自然によりつくられた円形競技場の中心に位置しています。ぶどう畑は、刑事施設の受刑者により有機栽培されています。



気候動向

2014年の夏は、ゴルゴナ島においても降雨量の高さに特徴づけられ、例年以上の雨に見舞われました。砂質の土壌であるヴェルメンティーノ種とアンソーニカ種のぶどう畑は水はけがよく、継続して降る雨からの影響を受けることはありませんでした。ぶどうの香りには、温暖な夏の気温により若々しさが含まれています。一定して吹く海風が、ぶどうの健康状態を良好に維持することを保障してくれました。

領土の特徴

由来: ゴルゴナ島

高度測定: 60 m above sea level

表面: 1ヘクタール

露出: 東

土壌の種類: 砂質

植物密度: 3000 pha

飼育: Guyot

葡萄畑の年齢: 27年

ワインの種類: ベルモントランティーノとエンツォニカ

アルコール度数: 13%

浸漬時間: 浸さない

マロラクティック発酵: 一部

熟成容器: スチール桶と木桶

熟成期間: セヶ月

説明技術的な注意事項

薄緑色の柔らかな反射光を持つ、輝かしい麦藁色がかった黄色。セイヨウサンザシの香りが、特にレモンや完熟したエキゾチックな果実などの約10種類の柑橘系の香りと絡み合うのです。最後にギンバイカと緑茶の香りが広がります。口に含むと包み込むような味わいに酸味のストラクチャーが素晴らしく、ミネラルとヨウ素の成分と共に、極めて調和のとれ、心地よさをもつワインに仕上げる滑らかな柔らかさによってまろやかとなる、高貴なフレッシュ感を与えてくれます。

賞品・表彰

JamesSuckling.Com: 93 Points