

Gorgona 2015



Gorgona 2015

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ーナ島で、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。「ゴルゴーナ」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・ゴルゴーナは、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

2015年は例年に比べ、平均よりやや高い気温を記録しましたが、一定した風により緩和された素晴らしい年となりました。一年を通してすべての季節において、海から受ける影響が大きく見られます。極端な降雨量を示すことはなかった秋、冷涼な春へ続く温暖な冬、そして主役ともいえる暑くとも風のある夏をうみだしました。このことから、ぶどう樹のフェノロジー工程の最初の段階では、内陸に比べ約10日早まり、生育期間を長くしてくれたのです。冬の始まりには非常に高い降雨量を記録し、終盤にかけて平均並みとなり、春は特に注目すべき雨はなく、総括して例年に比べ少ない降雨量でした。暑い日々が続く季節においても高い降雨量を示すことはなく、8月に限って冬の降雨量と並ぶ大雨を記録しました。収穫時期には雨の降水量は低い状態を維持したため収穫の期間が伸び、健康な房の収穫とより一層完熟させるための手助けとなりました。

領土の特徴

由来: ゴルゴーナ島

高度測定: 海拔60m

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: ギヨー

葡萄畑の年齢: 28年

ワインの種類: ヴェルメンティーノ種とアンソーニカ種

アルコール度数: 13%

浸漬時間: 行われぬ

マロラクティック発酵: 一部

熟成容器: ステンレスとバリック

熟成期間: 7ヶ月

説明技術的な注意事項

ゴルゴナワインは、海岸にすぐ近い自然の円形競技場という地形により、ここでしか生まれない特徴がふんだんに詰まっています。黄金色の反射光をもつ力強い麦藁色がかかった黄色。地中海の特有さを感じさせるローズマリーとタイムの繊細な香りに、カモミールとバナナや桃の熟した果実の複雑な香りが続き、感動の波が押し寄せます。口に含むと、海風に常に触れていたぶどうを思わせる風味とミネラル感が広がり、しっかりと感ぜられる酸味はアルコールの柔らかさと調和します。まろやかで深みのあるこのワインには、心地よさと程よい余韻の長さが表現されています。

賞品・表彰

JamesSuckling.Com: 94 Points