FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona 2016



Formati

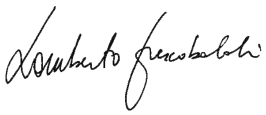
750ml、1.5l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona 2016

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

例年に比べ、平均気温はやや高い指数を示しましたが、一定して吹いた風により緩和され、記憶に残る素晴らしい年となりました。一年を通し、それぞれの季節において海から受ける影響が大きく見られます。極端な降雨量を記録することのなかった秋、冷涼な春へと続く温暖な冬、そして主役ともいえる暑くても風のある夏となりました。こうして、ぶどう樹のフェノロジー工程の初期段階が、内陸に比べ約2週間早まり、生育期間が延長する結果となりました。冬の始まりには非常に高い降雨量を記録しましたが、終盤にかけて平年並みとなり、春は特に注視すべき雨はなく、総括して平年並みの降雨量でした。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、収穫時期は降雨量が少ない状態を維持したため収穫期間が伸び、ブドウをより一層成熟させ、健康な状態で収穫を行うことができました。

領土の特徴

由来: ゴルゴーナ島
高度測定: 海抜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: 29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: 行われない
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

ゴルゴナのワインは、海岸にすぐ近い自然が作りあげた円形競技場のような地形により、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麦藁色がかった黄色をしています。ローズマリーとピャクシン、タイムという地中海を表現する特有の繊細な香りを次々に感じ、熟した白桃、パイナップル、シトロンの複雑ではっきりとした香りが続きます。口に含むと、潮風に常に触れていたブドウであると思わせる、ミネラル感と味わいを感じ、鍵となるアルコールの度合いがもたらす柔らかさと酸味とが調和します。心地よさと良質な余韻を表現する、まろやかで聡明だが意外性を持ち合わせたワインです。

賞品・表彰

JamesSuckling.Com: 96 Points