



GORGONA 2015

Denominazione Costa Toscana IGT

Descrizione Dall'Isola di Gorgona, la più piccola dell'Arcipelago Toscano a 20 miglia ad ovest di Livorno, un uvaggio di Sangiovese e Vermentino Nero in piccola percentuale, varietà ormai perfettamente acclimatate sull'isola. "Gorgona" è un vino che nasce dalla collaborazione tra Frescobaldi e l'Istituto di Pena dell'Isola. Gli agronomi e gli enologi Frescobaldi hanno lavorato insieme ai detenuti trasferendo loro importanti competenze professionali che potranno essere riutilizzate al termine del periodo di detenzione, per un più facile reinserimento nella società. Il vino Gorgona Rosso proviene da un piccola porzione di vigneto di circa 1000 mq, posto nell'unica zona riparata dai forti venti marini, nel cuore di un anfiteatro da cui si domina il mare. Il vigneto viene gestito in coltura biologica dai detenuti del carcere, per una produzione di bottiglie estremamente limitata.

Andamento climatico L'annata verrà ricordata come una delle migliori, con temperature di poco al di sopra delle medie annuali, ma quasi sempre mitigate dai venti costanti.

La prima parte dell'inverno ha fatto registrare precipitazioni molto consistenti per poi assestarsi su valori medi negli ultimi mesi freddi; la primavera non ha mostrato piogge importanti, ma nel complesso è stata poco piovosa, sotto le medie del periodo. Anche la stagione più calda non ha fatto vedere grosse precipitazioni. Infine, nel periodo di raccolta, le precipitazioni si sono mantenute ridotte, consentendo una vendemmia prolungata nel tempo, per favorire una più completa maturazione e la raccolta di grappoli sani.

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Provenienza Isola di Gorgona

Altimetria 60 m slm

Superficie 1 ha

Esposizione Est

Tipologia suolo sabbioso con presenza di scisti

Densità impianti 3000 p/ha

Allevamento Guyot

Età Vigneti 16 anni

NOTE TECNICHE

Varietà Sangiovese e Vermentino Nero in piccola percentuale

Grado Alcolico 13,5%

Tempo di Macerazione 10 giorni di macerazione

Fermentazione Malolattica totale

Contenitori di affinamento orcio di terracotta

Tempo di affinamento 15 mesi

Formati disponibili Borgognotta (0,75 l)

Note Organolettiche Da un anfiteatro naturale a ridosso sul mare, il vino Gorgona raccoglie in sé le caratteristiche che lo rendono unico.

Rosso rubino intenso con sfumature tendenti al granato. Al naso i profumi di piccoli frutti del sottobosco si alternano a sentori più strutturati di tostatura e spezie dolci il tutto in perfetta sintonia

con una nota eterea decisa ma non eccessiva. Al palato la buona acidità fa da cornice a tannini eleganti ben strutturati che rendono il vino rotondo e piacevole, a tratti spigoloso, risultato di un vino riflessivo in continua evoluzione.