



## GORGONA 2017

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 Vermentino e Ansonica, varietà ormai perfettamente acclimatati sull'isola. "Gorgona" è un vino bianco 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 proviene da un piccolo vigneto di circa un ettaro, 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 ed ha dato origine a sole 3.850 bottiglie per l'ultima vendemmia (3.700 da 0,75 lt e 150 Magnum).

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

La forte influenza del mare si fa sentire in ogni stagione dell'anno generando autunni non eccessivamente piovosi ed inverni miti che precedono primavere fresche, ambasciatrici di estati calde ma ben ventilate. Per questo, le prime fasi fenologiche della vite sono anticipate di circa due settimane rispetto all'entroterra generando una stagione vegetativa più lunga.

La prima parte dell'inverno ha fatto registrare precipitazioni consistenti per poi assestarsi su valori medi negli ultimi mesi freddi; la primavera non ha mostrato piogge importanti e nel complesso è stata con una piovosità nella media ed una distribuzione delle precipitazioni regolare. Nella stagione più calda non ci sono state grosse precipitazioni. Infine, nel periodo di raccolta, le precipitazioni si sono mantenute ridotte consentendo una vendemmia prolungata nel tempo per favorire una più completa e ottimale maturazione ottenendo 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

Densità impianti 3000 p/ha

Allevamento Guyot

Età Vigneti 29 anni

### NOTE TECNICHE

Varietà Vermentino e Ansonica

Grado Alcolico 13%

Tempo di Macerazione Nessuna macerazione

Fermentazione Malolattica parziale

Contenitori di affinamento acciaio inox e barriques

Tempo di affinamento 7 mesi

Formati disponibili Borgognotta (0,75 l) e Magnum (1.5 l)

Note Organolettiche Da un anfiteatro naturale a ridosso sul mare il vino Gorgona raccoglie in sé le caratteristiche che lo rendono unico. Giallo paglierino carico con riflessi dorati. Al naso è un susseguirsi di emozioni, dai profumi delicati di rosmarino, ginepro e timo tipici della macchia mediterranea si giunge a sentori più complessi e decisi quali la pesca bianca matura, ananas e cedro. In bocca la mineralità e la sapidità raccontano di uve battute costantemente dai venti marini mentre la nota acida bilancia la morbidezza di una gradazione alcolica importante. Avvolgente e riflessivo, mai scontato, il vino esprime piacevolezza e buona persistenza

#### PREMI E RICONOSCIMENTI

JamesSuckling.Com 95 Punti - 2018

JamesSuckling.Com 95 Punti - 2018