FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona Rosso 2017



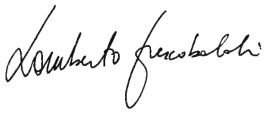
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona Rosso 2017

Коста Тоскана IGT

На островке Горгона, самом маленьком из островов Тосканского архипелага, что в 20 милях к западу от Ливорно, производится вино из «санджовезе» и небольшого количества «верментино неро» - двух сортов винограда, которые превосходно акклиматизировались на острове. «Горгона» - вино, созданное благодаря сотрудничеству компании Фрескобальди и исправительной колонии острова. Агрономы и энологи компании Фрескобальди работали вместе с заключёнными, передавая им свои профессиональные знания и опыт, чтобы по освобождении бывшие преступники могли использовать их и найти своё место в обществе. Виноград, из которого производится Горгона Россо (Gorgona Rosso), собран на маленьком участке виноградника (около 1000 м²). Этот уникальный кусочек земли укрыт от сильных морских ветров, поскольку расположен в самом центре природного склона, обращённого к морю. Виноградник обрабатывают исключительно органическим способом. Объём производимого вина очень ограничен.



Климатическая тенденция

2017 год запомнится как один из лучших в виноделии. Температура была немного выше, чем обычно, но тепло смягчалось постоянным ветром. В первую половину зимы постоянно выпадали осадки, объём которых снизился до средних значений в последние холодные месяцы. Весной значительных дождей не было. В целом, в том сезоне выпало среднее количество осадков, равномерно распределившихся по всему периоду. Летом сильных дождей также не наблюдалось. И наконец, во время сбора урожая осадки были умеренными, благодаря чему период сбора урожая продлился, и виноград вызрел полностью, оставаясь здоровым.

Технические примечания

Произрастая на природных приморских склонах, наш виноград вбирает в себя все особенности этой местности, поэтому вино Горгона (Gorgona) наделено уникальными свойствами. Цвет вина — насыщенно-рубиновый с лёгким гранатовым отблеском. Ароматы лесных ягод сменяются более структурированными нотами обжаренных орехов и сладких специй, что превосходно гармонирует с ещё одной явной, но не навязчивой, а очень изысканной и нежной нотой. Благородная кислинка подчёркивает изысканность таннинов, которые делают вкус вина округлым и приятным, местами терпким, что оставляет впечатление того, что вино продолжает совершенствоваться.