

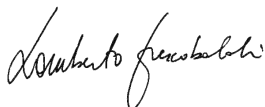
## Gorgona Rosso 2018



## Gorgona Rosso 2018

Коста Тоскана IGT

“Тосканский архипелаг – это рай на земле, а остров Горгона – самая редкая и блистательная из жемчужин Афродиты. За его внешней неприветливостью скрывается невыразимое очарование ароматов и тишины природы, трогательной благодаря своей силе и вечной юности... А вокруг – морская вода, чтобы размышлять над посланиями с небес, расправляя паруса.” (Андреа Бочелли, 2014) Проект “Горгона” родился в августе 2012 года в результате сотрудничества Фрескобальди с Горгоной, единственной островной исправительной колонией в Европе. Здесь заключённые отбывают последнюю часть своего срока. Они работают на природе, чтобы получить навыки, которые позволят им после освобождения вернуться в общество и найти работу. В небольшом винограднике, в самом сердце природного амфитеатра, обращённого к морю, начинается проект, цель которого — дать заключённым практический опыт в области виноделия. Это происходит под руководством агрономов и энологов компании Фрескобальди. На сегодняшний день виноградник занимает два гектара земли. Одна часть его посажена в 2012 году, другая – в 2015. Из винограда сортов “верметино” и “ансоника” в этом уникальном месте рождается вино “Горгона” - плод человеческого труда и символ надежды и свободы. Этикетка вина «Gorgona Rosso» посвящена надежде и желанию реабилитироваться: она предвещает, что опыт в виноделии, полученный заключёнными, поможет им написать новую страницу истории по возвращении в общество.



## Климатическая тенденция

2018 год начался с мягкой зимы, которой предшествовала такая же осень. Осадки были в пределах нормы в течение обоих сезонов. Дожди стали более интенсивными весной, особенно в апреле и мае. С приходом жаркого лета они стали редкими и значительно менее обильными. Ветреный солнечный сентябрь, весьма умеренно дождливый и тёплый (температура днём была около 23-26°C), стал особенно благоприятным для винограда.

## Винификация и выдержка

## Технические примечания

Вино “Горгона Rosso 2018” символизирует гармонию, как и сам год, когда оно появилось. Оно в очередной раз поражает нас своим отчётливо средиземноморским характером. Вино завораживает глубоким красно-рубиновым цветом, ярким и живым. В букете преобладают ноты спелых красных фруктов, сопровождаемые ароматами средиземноморской растительности: тимьяна, мирта, мастичного и земляничного деревьев и кэроба. В завершении проступают нотки восточных специй. Вкус радует гармонией между бархатистостью, свежестью и алкогольной составляющей. Чудесное и нестандартное вино, послевкусие которого разнообразно, как и его компоненты.