FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona 2014



Formati

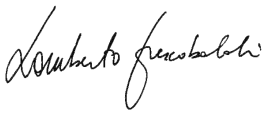
0,75 *л*. и 1,5 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona 2014

Коста Тоскана IGT

На острове Горгона, наименьшем на тосканском архипелаге, расположенном в 20 милях на запад от Ливорно, сорта Верментино и Ансоника, акклиматизировались наилучшим образом. «Горгона» – белое вино, являющееся плодом сотрудничества между Маркези де Фрескобальди и исправительным учреждением, расположенным на острове. Агрономы и виноделы Фрескобальди работали вместе с заключенными и передавали им важные профессиональные знания, которыми они могут воспользоваться после выхода на свободу, и, таким образом, легче интегрироваться в общество. Вино Горгона происходит из небольшого виноградника площадью около одного гектара, расположенного в уникальном районе с сильными морскими ветрами, в центре ареала, в котором господствует море. Виноград выращивается органическим способом заключенными исправительного учреждения.



Климатическая тенденция

На Горгоне лето 2014 года отличалось дождливостью. Кроме того, на острове осадки превышали среднюю норму. На виноградниках Ансоника и Верментино, где преобладают песчаные почвы, продолжительные дожди не отразились, поскольку дождевая вода хорошо отводится. Формированию аромата винограда способствовали умеренные летние температуры. Непрекращающиеся морские ветры внесли свой вклад в получение здорового винограда.

Характеристики территории

Происхождение: Остров Горгона
Альтиметрия: 60 метров над уровнем моря
Поверхность: 1 га
Контакт: Восток
Тип почвы: песчаные
Плотность растений: 3000 лоз/га
Разведение: Гюйо
Возраст виноградника: 27 лет
Сорт Вино: Верментино и Ансоника
Алкогольная степень: 13%
Время мацерации: без мацерации
Яблочно-молочное брожение: частичная
Ёмкости для выдержки: нержавеющая сталь и бочки
Длительность выдержки: 7 месяцев

Технические примечания

Соломенно-желтый искристый цвет с отчетливыми зеленоватыми нотками. Аромат цветов боярышника включает отчетливые вкрапления, в частности, кедра и экзотических спелых фруктов. Ароматические финальные ноты с элементами мирта и зелени. Во рту обволакивающий вкус с отчетливой кислинкой, придающий свежесть, что в совокупности с йодной и минеральной составляющими создает бархатистую мягкость, делающую вино чрезвычайно сбалансированным и приятным.

Призы и награды

JamesSuckling.Com: 93 Points