

## Gorgona 2016



Formati

0,75 л. и 1,5 л

## Gorgona 2016

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

2016 год запомнится как один из лучших в виноделии. Температура была немного выше, чем обычно, но тепло смягчалось постоянным ветром. Сильное влияние моря ощущалось в каждом сезоне, в результате чего осень была не чрезмерно дождливой, а зима — весьма мягкой, что предвещало свежую весну и жаркое, но ветреное лето. Всё это способствовало тому, что первая фаза развития лозы на побережье прошла на две недели раньше, чем в отдалённых от моря районах, продлив таким образом вегетативный сезон. 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.

## 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: 29 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

Расположенный в природном «амфитеатре» - на склоне холма, обращённом к морю, виноградник Горгона (Gorgona) вбирает в себя всё то, что делает его уникальным. Вино соломенно-жёлтого цвета искрится золотыми отблесками. Букет дарит целую гамму ощущений - в нежные ароматы розмарина, можжевельника и тимьяна, типичные для Средиземноморья, вплетаются сложные и отчётливые ноты спелого белого персика, ананаса и цитрона. Яркий минерализованный вкус напоминает о морских ветрах, которые обдували виноградник, тогда как отчётливая кислинка уравнивает довольно значительную крепость вина.

## Призы и награды

JamesSuckling.Com: 96 Points