FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona 2016



Formati

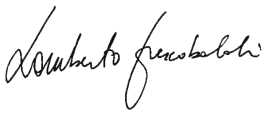
0,75 *л.* и 1,5 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

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 уравновешивает довольно значительную крепость вина.

Призы и награды

JamesSuckling.Com: 96 Points