FRESCOBALDI
TOSCANA

# Gorgona 2022



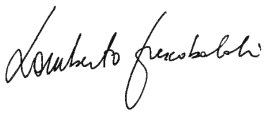

Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Gorgona 2022

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 под руководством агрономов и энологов компании Фрескобальди. Сегодня виноградник занимает площадь в два гектара. Изначально виноградник занимал один гектар, на втором лозу посадили в 2015 году. Здесь из сортов Верментино и Ансоника родилось вино “Горгона” - плод этого уникального места и труда людей, а также символ надежды и свободы. Этикетка на бутылке “Горгоны”, как “специальный выпуск” газеты: каждый год она освещает новый аспект жизни острова. В 2022 году мы снова сосредоточились на невероятном биоразнообразии этого крошечного острова. Одиннадцатую этикетку “Горгоны” мы посвятили орхидеям, которые растут здесь в большом количестве и цветут в разное время года. Вино “Горгона” рождается на земле, богатой железом. Речь идёт о маленьком винограднике в два гектара, обращённом на восток и защищённом от ветра. Впервые лозу здесь посадили в 1999 году, затем ещё в 2015 и 2018. Сорта Ансоника и Верментино всегда оставались неизменными главными героями этого необыкновенного вина. “Горгона” заключает в себе всю суть острова.



# Климатическая тенденция

Осенью предыдущего года на Горгоне постоянно шли дожди, большей частью в ноябре. В декабре и январе, напротив, осадки были скудными, а температура воздуха была выше нормы. Когда уже совсем наступала весна, неожиданно в конце марта сильно похолодало. Это задержало раскрытие почек на целых 10 дней по сравнению с предыдущим годом. В частности, почки на лозе Верментино раскрылись лишь в конце первой недели апреля. Весной дожди были не слишком обильными, но регулярными, поэтому лоза продолжила своё постепенное развитие до самого лета. Июль и август оказались очень сухими и жаркими. Однако зной смягчали морские ветра, благодаря им сбор урожая Верментино начался уже на последней неделе августа, несколько раньше, чем обычно. Чтобы собрать урожай Ансоники, пришлось ждать середины сентября, который был солнечным и тёплым, что позволило винограду прекрасно дозреть.

# Технические примечания

“Торгона 2022” - вино соломенно-жёлтого цвета, кристально-прозрачное, с золотистыми отблесками. В букете – пьянящие ароматы средиземноморской флоры: белых и жёлтых цветов, где явствуют маргаритка, ромашка, боярышник, мимоза и дрок. За ними проявляются тонкие ароматы экзотических фруктов: маракуйи, манго и ананаса. Фруктовые ароматы следуют беспрерывно и скоро дополняются нотами цитрона и мандарина. В финале выступают минеральные ноты, среди которых выделяется иодистая нотка. Вкус насыщенный, но в то же время свежий и долгий. Его продолжительность весьма заметна. Вкус также полностью соответствуют аромату. Каждый год вино “Торгона” удивляет нас и превосходит само себя сложностью и насыщенностью ощущений, которые дарит нам. Только это уникальное место могло создать такое превосходное вино.