FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona 2024

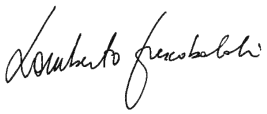
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona 2024

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 2024 году мы хотели рассказать о 50 видах бабочек, которые проживают на острове, и о сидерате, помогающем поддержать баланс в природе естественным способом: он обогащает почву и привлекает насекомых-опылителей. 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 Верментино и Ансоника всегда оставались неизменными главными героями этого необыкновенного вина. “Горгона” заключает в себе всю суть острова.



Климатическая тенденция

Осенью предыдущего года на острове Горгона прошли обильные дожди. Они начались в середине октября, длились весь ноябрь и первую половину декабря. Температура была немного выше нормы. Зима 2024 года запомнилась как одна из самых тёплых за последнее время: со средней температурой 12–15°C выше ноля и редкими холодными днями. В январе осадков не было, но в феврале дожди снова шли бо̀льшую часть месяца. Во второй половине марта, около 20-го числа, начали раскрываться почки на лозе Верментино. Затем стала распускаться лоза более позднего сорта Ансоника. В начале апреля также прошли обильные дожди, а во второй половине месяца понизилась температура, что замедлило развитие растений. Несколько прохладный июнь был прелюдией жаркого лета, хотя зной смягчали редкие дожди и постоянный морской бриз. Сбор урожая начался с Верментино на второй неделе сентября, тогда как сбор Ансоники начался на второй неделе октября. В итоге, сбор урожая 2024 прошёл позже, чем в предыдущие годы, в том числе из-за понижения температуры в сентябре, что содействовало медленному и постепенному созреванию винограда.

Технические примечания

Gorgona 2024 отличается прекрасным соломенно-жёлтым цветом, насыщенным и сверкающим. Букет вина сложный и одновременно изысканный. В нём соединяются цветочные, фруктовые и средиземноморские ноты. Букет раскрывается нотами дрока и жимолости, которые дополняются ароматами спелых тропических фруктов и цитрусовыми нотами бергамота и цитрона. Затем следуют оттенки розмарина, шалфея и бессмертника, а в финале проявляются нотки иода. Прекрасный насыщенный вкус дополняется чудесной свежестью. Очень заметное соответствие аромата и вкуса. Долгое послевкусие.