FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona 2025



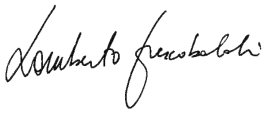
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Gorgona 2025

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. Выпуск 2025 года посвящён древним сказаниям, уходящим корнями в греческую мифологию. Тысячелетиями истории и легенды бороздят воды Тирренского моря, где Тосканский архипелаг возвышается подобно жемчужинам, оказавшимся на поверхности. Герои и боги создавали здесь рассказ, в котором эпос сплетался с пейзажем. 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

Осень предыдущего года на Горгоне была скудна дождями, температура держалась в пределах нормы, а зима оказалась несколько более холодной, чем обычно, при этом в январе и в феврале постоянно шли дожди. В марте даже прошли сильные ливни с грозами. На первой неделе апреля начали раскрываться почки на лозе Верментино, Ансоника же стала пробуждаться только в середине месяца. Воздух весной прогрелся умеренно, зато в июне произошло значительное повышение температуры. Благодаря смягчающему влиянию моря развитие растений происходило обычным образом, а высокая температура только способствовала оптимальному состоянию их здоровья в период завязи плодов. В июле и августе жара немного спала, стал дуть свежий ветер, время от времени шли дожди, которые помогли правильному развитию лозы. Сбор винограда Верментино начался со второй недели сентября, а винограда Ансоника — во второй половине месяца. Прохладные и солнечные сентябрьские дни помогли винограду обоих сортов достичь наилучшей степени зрелости к началу сбора урожая.

Технические примечания

Gorgona 2025 – прозрачное вино соломенно-жёлтого цвета с лёгкими золотистыми отблесками. Его букет — истинное отражение приморских сортов Верментино и Ансоника, где солнце и бриз соединяются в чудесное целое. Самыми первыми проявляются ноты средиземноморских растений, таких как тимьян, шалфей и бессмертник. Затем они смешиваются с цветочными нотами ромашки, акации и жасмина. Чуть позже появляются фруктовые ноты: цитрусовых и косточковых фруктов с жёлтой и белой мякотью. Нежные тропические оттенки добавляются со временем. Вкус свежий и приятный. Продолжительный финал.