



### GORGONA

« L'archipel toscan est un paradis terrestre dont Gorgone est la perle d'Aphrodite la plus sauvage et la plus lumineuse. Derrière son apparente rudesse se cachent l'indicible séduction des parfums et du silence et une nature qui émeut par sa force, par son éternelle puberté... Et autour, l'eau et le sel reflétant les messages du ciel, fixant les voiles. » (A. Bocelli - 2014)

Le projet Gorgona est né en août 2012 de la collaboration entre Frescobaldi et Gorgone, la seule île-prison d'Europe. Ici, les détenus passent la dernière partie de leur peine à travailler au contact de la nature afin de développer des compétences professionnelles qui faciliteront leur réinsertion dans le monde du travail et dans la société. Le projet, qui a débuté autour d'un petit vignoble au cœur d'un amphithéâtre surplombant la mer, a pour objectif de permettre aux détenus d'acquérir une expérience concrète et active dans le domaine de la viticulture grâce à la collaboration et à la supervision des agronomes et des œnologues de Frescobaldi. Le vignoble s'étend aujourd'hui sur deux hectares dont le second a été planté en 2015. De ce vignoble de vermentino et d'ansonica est issu le vin Gorgona, fruit de l'unicité du lieu, du travail de l'homme et symbole d'espoir et de liberté.

### GORGONA 2017 - COSTA TOSCANA IGT

L'étiquette du Gorgona Rosso est dédiée à l'espoir et au désir de réhabilitation des détenus, avec le souhait que l'expérience viticole acquise puisse les aider à tourner la page lors de leur réinsertion dans la société.



La saison 2017 restera comme l'une des moins pluvieuses avec des températures supérieures aux normales saisonnières, mais toujours tempérées par l'influence de la mer, ce qui a donné lieu à un débourrement précoce, suivi d'une floraison en avance de quelques jours. Le microclimat de l'île a permis quant à lui une maturation parfaite des raisins jusqu'aux vendanges très sélectives qui ont commencé début septembre.

Le Gorgona 2017 représente à la perfection le corps et la structure d'un vin issu d'un terroir méditerranéen. Sa robe d'un rouge rubis vif est le premier signe de son intensité explosive. Les arômes de fruits rouges bien mûrs, de myrte et de sous-bois s'accompagnent d'une élégante note épicée. Une légère note toastée apparaît en finale complétant un bouquet intense et harmonieux. Le Gorgona 2017 est un vin de caractère et passionnel, symbole d'une grande vitalité méditerranéenne. En bouche, il est à la fois chaleureux, velouté, frais et élégant.