



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. Né de la récolte de 2015, le Gorgona Rosso est issu de la culture biologique de quelques rangs de vigne de sangiovese et de vermentino nero, puis élevé dans des jarres en terre cuite.

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 2019 - COSTA TOSCANA IGT

Chaque année, l'étiquette du Gorgona raconte un aspect différent de l'île et se transforme ainsi en « édition spéciale ». L'étiquette du Gorgona 2019 décrit la biodiversité marine de l'île, car celle-ci se trouve au milieu du Sanctuaire Pelagos, un merveilleux espace maritime faisant l'objet d'un accord entre la France, la Principauté de Monaco et l'Italie. La zone qui entoure l'île abrite une faune marine surprenante et variée et est fréquentée par presque toutes les espèces du sanctuaire des cétacés, des plus petites aux plus grandes comme les dauphins et même le majestueux cachalot.

La saison 2019 a été marquée par un hiver qui a connu des précipitations inférieures à la normale. Ces précipitations se sont intensifiées au printemps, notamment au cours du mois de mai, qui a été frais et doux à la fois. La chaleur des mois de juin, juillet et août a été ponctuée d'averses isolées bien réparties, ce qui a permis d'éviter à la vigne tout risque de stress hydrique. Au moment des vendanges, les raisins étaient parfaitement mûrs et sains. La récolte a débuté la première semaine de septembre par le vermentino. Une belle amplitude thermique entre le jour et la nuit, idéale pour une maturation lente et optimale, a caractérisé le mois de septembre, raison pour laquelle, les raisins d'ansonica ont été récoltés au cours de la dernière semaine du mois.



FRESCOBALDI

TOSCANA

CULTIVATING TOSCANA DIVERSITY

À la fois séduisant et sauvage, le Gorgona 2019 se distingue par sa robe d'un jaune paille soutenu et lumineux aux reflets dorés et brillants. Son bouquet est ample et complexe sans être envahissant. Il s'ouvre sur des notes de fruits à chair blanche, aussitôt suivies de notes sensuelles et enveloppantes d'herbes aromatiques typiques de l'île comme le romarin et l'immortelle. En plus de sublimer la composante aromatique, la présence de la mer donne au vin une minéralité et une fraîcheur prononcées. L'équilibre entre acidité et saveur est incroyablement harmonieux. L'entrée en bouche est prodigieusement douce et enveloppante. La finale est persistante, mais d'une élégance toujours charmante.