ACQUISTATO IL .....

Gorgona Costa Toscana IGT 2024 2024



Un vino per il sociale

Si chiama Gorgona ed è uno dei gioielli di famiglia Frescobaldi. Vino biologico, nasce nell'isola omonima dell'Arcipelago Toscano. Gorgona, per chi non lo sapesse, è un luogo unico. Si tratta, infatti, di un'isola-penitenziario circondata dal mare, con un clima mite e una vegetazione mediterranea rigogliosa. Le vigne si estendono su appena due ettari di terreno, in un anfiteatro naturale, protetto dai venti e baciato dal sole. Ed è proprio in questo contesto unico nel suo genere che prende vita un progetto sociale di grande valore, frutto della collaborazione tra Frescobaldi e l'Istituto di Pena di Gorgona: un'opportunità di riscatto attraverso il lavoro in vigna, sotto la guida esperta di enologi e agronomi della storica azienda vinicola. Il vino nasce da due varietà autoctone: il Vermentino e l'Ansonica. Il primo, con la sua naturale freschezza e sapidità, porta al vino le note salmastre e minerali che evocano il mare. L'Ansonica, da parte sua, dona struttura, corpo e delicate note floreali. Colore giallo paglierino brillante, arricchito da riflessi dorati. Al naso Gorgona rivela un bouquet complesso e avvolgente, con note mediterranee di elicriso, santoreggia e rosmarino che si mescolano a sentori floreali di ginestra e camomilla. Le note fruttate di pesca gialla, frutti esotici e agrumi completano in quadro, rendendo questo bianco intrigante e raffinato. In bocca, poi, è sapido, fresco e dotato di una notevole persistenza. La sua acidità vivace e la mineralità decisa regalano un finale lungo e piacevole, perfettamente coerente con le sensazioni olfattive. Perfetto per accompagnare piatti di mare, ottimo con crudi di pesce, tartare di tonno, primi piatti a base di crostacei e frutti di mare. Da provare anche con carni bianche e formaggi freschi.

Trenta generazioni e oltre 700 anni di storia. Con questi due "biglietti da visita" l'azienda Frescobaldi si presenta sui mercati di tutto il mondo da assoluta protagonista con l'obiettivo di essere il più prestigioso produttore di vino toscano. L'azienda oggi può contare su una superficie vitata sterminata. Stiamo parlando di oltre 1000 ettari, sparsi nelle più interessanti zone vinicole della regione. La produzione annua si aggira intorno ai sette milioni di bottiglie e comprende tutte le denominazioni più importanti, dal Chianti al Pomino, passando per il Montalcino e la Maremma. In ogni area vengono coltivate le varietà tradizionali, grazie a una perfetta conoscenza degli specifici terroir. Mai come in questo caso… l'esperienza fa davvero la differenza.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Vermentino, Ansonica
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	
Sensazioni	Bellissimo colore giallo paglierino dai riflessi oro, brillante e cristallino. Il bouquet è complesso ed elegantemente intenso con note mediterranee e iodate che spiccano. Trai sentori mediterranei si distinguono l'elicriso, lasantoreggia, il rosmarino ed aseguire si distinguono note floreali che ricordano la ginestrae lacamomilla. La parte fruttata tende più su frutta a pasta gialla e frutti esotici maanche su delicate note agrumate. In bocca è sapido, fresco e lungo.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821