ACQUISTATO IL .....

Gorgona Rosso Costa Toscana IGT 2023 2023



Tra qualità enologica e progetto sociale unico

Costa Toscana IGT Rosso, Gorgona di Marchesi Frescobaldi è un vino che nasce in un luogo unico: l'Isola di Gorgona, la più piccola dell'Arcipelago Toscano. Questo rosso non solo riflette le peculiarità del suo territorio marittimo, ma rappresenta anche un progetto sociale innovativo. E' frutto, infatti, della collaborazione tra la storica famiglia Frescobaldi e la colonia penale agricola presente sull'isola. Situata nel Mar Tirreno, a circa 37 km dalla costa toscana, l'Isola di Gorgona è caratterizzata da un ambiente incontaminato, con terreni sabbiosi ricchi di minerali e un clima marino che influenza positivamente la viticoltura. I vigneti sono disposti come un anfiteatro naturale, protetti dai venti e dall'eccessiva esposizione solare, creando condizioni ideali per la coltivazione della vite. Nello specifico il Gorgona è ottenuto da un blend di Sangiovese e Vermentino Nero. Le uve, raccolte manualmente dai detenuti, vengono trasportate in cantina dove subiscono una fermentazione a temperatura controllata con macerazione sulle bucce. Una particolarità di questo vino è l'affinamento: il Gorgona, infatti, matura per oltre un anno in orci di terracotta. Questo metodo tradizionale consente di preservare l'integrità aromatica del vino, conferendo al contempo una micro-ossigenazione naturale che ne arricchisce la complessità. Colore rosso intenso e brillante, al naso rivela un bouquet variegato che spazia dalle erbe mediterranee come rosmarino, lentisco e salvia, a spezie quali anice stellato, fino a note fruttate di mirtillo, ribes e more. In bocca rivela un calore avvolgente, accompagnato da una spiccata sapidità, caratteristica dei vini provenienti da zone marittime. La corrispondenza gusto-olfattiva è notevole, rendendo il vino estremamente armonico e bilanciato. Da provare in abbinamento con piatti di carne, primi piatti con ragù di cinghiale o arrosti di selvaggina.

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	Terreno sabbioso molto profondo, con presenza di minerali. Il clima è marino. Il vigneto è disposto come un anfi teatro naturale, protetto dal vento e dal troppo sole
Esposizione	
Allevamento	Cordone Speronato
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Vermentino Nero e Sangiovese
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	L'uva raccolta dai detenuti viene portata con il trattore alla cantina. Le uve sono fatte fermentare a temperatura controllata con macerazione sulle bucce. Il vino si affina in orci di terracotta per oltre un anno, in modo da mantenere intatto il corredo aromatico varietale.
Sensazioni	Colore rosso intenso e brillante. Il bouquet riporta note che variano dalle erbe mediterranee alle spezie alla frutta rossa. Tra i vari sentori ritroviamo il rosmarino, il lentisco, la salvia, l'anice stellato, il mirtillo, il ribes e le more. Il palato racconta di un calore avvolgente, seguito da una bella sapidità tipica di un vino proveniente da una zona marittima. Meravigliosa la rispondenza gusto-olfattiva. Vino estremamente armonico.

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