



## GORGONA 2015

**命名** 托斯卡纳海岸 地区餐酒 (IGT)

**描述** 戈尔戈纳岛 (Isola di Gorgona) 是托斯卡纳最小的群岛，位于利沃尔诺西20英里处。采用已经完全适应岛上气候的维蒙蒂诺(Vermentino)和安索尼卡(Ansonica)混酿而成。“戈尔戈纳 (Gorgona)” 是一款白葡萄酒，同时也是花思蝶家族和岛上监狱共同打造的一款葡萄酒。花思蝶的农学家和酿酒学家与服刑人员一起工作，并教授他们非常重要的专业技能，以便服刑人员在刑满释放之后可以继续使用这些技能，从而能够更好地重新融入社会。戈尔戈纳的葡萄酒产自一个面积大约一公顷的葡萄园。该葡萄园位于唯一一片能够抵御强烈海风的区域，同时处在露天剧院的中心地带，面朝大海。监狱里的服刑人员对葡萄园进行有机管理。

**天气条件** 這一年的葡萄收成被評為是最好的一次收穫。氣溫雖略高於年平均氣溫，但是每天的徐徐微風，為炎熱天氣帶來一絲涼意。

一年四季裡海洋對氣候的影響非常明顯，因此，秋天不是特別多雨，冬天不是很冷，春季清新，夏季熱但時常有風。與內陸相比，葡萄物候期的早期階段要比內陸提前十天左右，所以葡萄的生長期較長。

冬季初期，有持久的降雨量，但在中期和後期，氣候轉為寒冷，降雨量接近平均值。春季裡，沒有明顯的降雨，總體來說，雨量並不多，低於平均值。即使在較熱的季節裡，也沒有大量降水，只在八月份才有類似冬末月份的降雨量。在收穫期，降雨量減少，所以葡萄的收穫期延長，這有利於葡萄完全成熟，可以採集到純天然的果實。

### 产区特征

**起源** 戈尔戈纳岛

**平均高度** 60 m above sea level

**表面** 1 ha

**日照** East

**土壤类型** Sandy

**种植密度** 3000 pha

**育种** Guyot

**葡萄园年龄** 28年

### 技术说明

**品种** 维蒙蒂诺(Vermentino)和安索尼卡(Ansonica)

**酒精含量** 13%

**发酵时间** 未浸泡

**苹果乳酸发酵** 部分

**精炼容器** 钢桶和木桶

**精炼时间** 七个月

**可供选择的规格** 0.75 L 和 1.5 L

**感官说明** 在這個靠近大海的天然半圓階梯地形上生產的葡萄酒具有獨特品質，淡黃色中泛著金光。打開後，撲鼻而來的

香味是地中海特有的迭迭香及麝香草的清香，並摻雜著黃春菊和類似成熟桃子和香蕉的果香。喝到嘴裡，會感到如被海風不斷吹過後所留下的礦物質和調料風味，葡萄的酸平衡了葡萄酒的酒精含量。這種葡萄酒備受人們喜愛，經久不衰。品嚐之後，給人一種意想不到的味覺享受，且回味無窮。

