



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 这一年的葡萄收成被评价为是最好的一次收获。气温虽略高于年平均气温，但是每天的徐徐微风，为炎热天气带来一丝凉意。

一年四季里海洋对气候的影响非常明显，因此，秋天不是特别多雨，冬天不是很冷，春季清新，夏季热但时常有风。与内陆相比，葡萄物候期的早期阶段要比内陆提前十天左右，所以葡萄的生长期较长。

冬季初期，有持久的降雨量，但在中期和后期，气候转为寒冷，降雨量接近平均值。春季里，没有明显的降雨，总体来说，雨量并不多，低于平均值。即使在较热的季节里，也没有大量降水，只在八月份才有类似冬末月份的降雨量。在收获期，降雨量减少，所以葡萄的收获期延长，这有利于葡萄完全成熟，可以采集到纯天然的果实。

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 25 years

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 在这个靠近大海的天然半圆阶梯地形上生产的葡萄酒具有独特品质，淡黄色中泛著金光。打开后，扑鼻而来的

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。

