Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Cont'Ugo 2022

Classificazione
Bolgheri DOC Rosso

Jahrgang
2022

Klima
Der Jahrgang 2022 war im Bolgheri geprägt von fehlenden Niederschlägen ab der letzten Winterphase bis über einen großen Teil des Sommers. Diese klimatischen Bedingungen führten dazu, dass nicht nur das Austreiben, sondern auch alle folgenden Wachstumsphasen – Blüte, Fruchtansatz und Farbansatz – früher stattfanden. Der Sommer war generell heiß, aber eine Reihe von Gewittern war sehr hilfreich für die entscheidende Phase der Beerenreife, die sich dann zum Zeitpunkt der Lese gesund mit einer guten Ausgewogenheit von Zuckergehalt und Säure und hervorragendem aromatischen Ausdruck präsentierten. Die Lese von Merlot für Cont'Ugo erfolgte vom 30. August bis zum 9. September, etwa 10 Tage früher als im langjährigen Durchschnitt.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Nach der Lese von Hand und einer sorgfältigen Auslese in der Kellerei wurden die Beeren in temperaturregulierte Inox-Edelstahlbehälter gegeben, in denen in einem Zeitraum von etwa 20 Tagen die alkoholische Gärung und die Mazeration stattfanden. Die Gärungstemperatur wurde je nach dem Reifegrad der Beeren gesteuert: es wurden niedrigere Temperaturen von etwa 25 °C gewählt, um mehr aromatische Frische zu bewahren, und höhere Temperaturen bis etwa 30 °C, um die Extraktion der Polyphenole und die Struktur zu verstärken. Die einzelnen Partien, unterschieden nach ihren Merkmalen, wurden in Barriques umgefüllt, in denen sie bis zum Ende des Jahres die malolaktische Gärung abschlossen. Die besten Partien wurden assembliert und erneut in Barriques zweiter Nutzung travasiert, wo sie weitere 12 Monate reiften; anschließend erfolgte in der zweiten Januardekade 2024 die Abfüllung in Flaschen.

Geschichte

Die Tenuta Guado al Tasso liegt in der kleinen namhaften DOC Bolgheri an der nördlichen Maremma-Küste, etwa 100 km südwestlich von Florenz. Die Appellation hat eine relativ kurze Geschichte (gegründet 1994), genießt aber internationales Ansehen als neuer Bezugspunkt im weltweiten önologischen Panorama. Die Tenuta Guado al Tasso umfasst insgesamt 1.000 ha Land – rund 320 ha Rebflächen und der Rest Weizen- und Sonnenblumenfelder und Olivenhaine – in einer reizvollen, von Hügeln umgebenen Ebene, die wegen ihrer besonderen Formation als ″Amphitheater von Bolgheri″ bekannt ist. Die Weinberge von Guado al Tasso sind vorwiegend mit Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Cabernet Franc, Petit Verdot und Vermentino bestockt, letzterer wird sowohl in der weißschaligen wie in der rotschaligen Spielart kultiviert. Außerdem gibt es in kleinerer Menge auch Grenache, Petit Verdot, Viognier und Sémillon. Das Klima ist mild dank des nahe gelegenen Meeres: die beständigen Brisen mildern die sommerliche Hitze und die Strenge des Winters, sorgen für klaren Himmel und halten die Sonneneinstrahlung hoch. Cont′Ugo entsteht ausschließlich aus Merlot, um das Territorium von Bolgheri unter einem neuen Gesichtspunkt zu interpretieren. Die Rebflächen, die in Quoten zwischen 45 m und 60 m auf Schluff-Ton-Böden, vorwiegend Schwemmland, gelegen sind, schenken dem Cont′Ugo viel Tiefe und Komplexität unter Bewahrung des Duftes und der üppigen Frucht, die für Merlot charakteristisch sind.

Verkostungsnotizen

Cont'Ugo 2022 präsentiert sich in intensiv rubinroter Farbe. An der Nase schmeichelnde Noten von reifen roten Beeren wie Johannisbeere, Himbeere und reife Kirsche, eingebettet in leichte Anklänge an Pflanzen der mediterranen Macchia und Unterholz. Am Gaumen zeigt der Wein gute Struktur, hervorragende geschmackliche Persistenz und einen angenehmen fruchtigen Nachgeschmack.