Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Cont'Ugo 2023

Classificazione
Bolgheri DOC Rosso

Jahrgang
2023

Klima
Der Jahrgang 2023 begann in Bolgheri mit einem recht milden Winter und wenigen Niederschlägen, was zu einem etwas früheren Austreiben ab dem 20. März führte. Im Frühjahr, das von häufigen, wenn auch moderaten Regenfällen geprägt war, wurden sorgfältige Arbeiten im Weinberg erforderlich, um die Pflanzen gesund zu erhalten. Der Monat Juli war allgemein warm und trocken und bremste in positivem Sinne den vegetativen Schub der Reben, so dass optimale Bedingungen für den Fruchtansatz und den Beginn der Beerenreife gegeben waren. Die Temperaturen im August lagen im Normalbereich, obgleich vom 20. bis zum 25. des Monats ein ungewöhnlicher warmer und trockener Wind von Norden einige Austrocknungssymptome an den Blättern und Beeren in den besonders betroffenen Zonen hervorrief. Ende August brachte eine atlantische Störung Regen und Abkühlung und stellte wieder günstige Bedingungen für eine gute Fortsetzung der Reife her. Der September, sonnig und trocken, ermöglichte das Erreichen voller Reife bei exzellentem Qualitätsniveau auf allen Parzellen des Weinbergs. Die Lese von Merlot für Cont'Ugo erfolgte vom 6. bis zum 18. September mit perfekt reifen und heilen Beeren.

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 Märzdekade 2025 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 2023 präsentiert sich in intensiv rubinroter Farbe. An der Nase dominieren Noten von reifen roten Beeren, ´Anklänge an Pflanzen der mediterranen Macchia und dunklere Klänge von Torf und Süßholz. Am Gaumen gute Dimension und Vertikalität und ein feines samtiges Tanningewebe, das dem Wein gute Persistenz und angenehme Trinkbarkeit verleiht.