Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Cont'Ugo 2016

Classificazione
Bolgheri DOC Rosso

Jahrgang
2016

Klima
Der Jahrgang 2016 begann mit einem milden Winter mit sporadischen, aber üppigen Niederschlägen, dank derer hervorragende Wasserreserven im Boden gebildet werden konnten. Das Wiedereinsetzen des vegetativen Zyklus begann etwas früher als üblich und setzte sich dann regulär fort, unterstützt von einem sonnigen Frühjahr mit Temperaturen und Niederschlägen im jahreszeitlichen Mittel. Der Sommer war tendenziell heiß, aber ohne Spitzentemperaturen und mit wenigen Niederschlägen. Die besonders kühlen Nächte und die tiefen Böden, die in den Vormonaten erhebliche Wasserreserven akkumulieren konnten, sicherten die reguläre und konstante Entwicklung der aromatischen Komponenten und des Zuckergehalts der Merlot-Beeren unter Bewahrung einer hervorragenden Säure. Die Lese von Merlot für Cont'Ugo fand vom 7. bis zum 27. September statt.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Selektiert wurde unter den besten Merlot-Trauben von den circa 40 ha Rebflächen der Tenuta. Nach der Lese von Hand und einer sorgfältigen Selektion 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 des Rebguts gesteuert: zum Teil bei niedrigeren Temperaturen, um mehr aromatische Frische zu bewahren, zum Teil bei etwa 30° C, um die Extraktion der Polyphenole und die Struktur zu verstärken. So wurden verschiedene Arten von Merlot erzeugt, die separat in Barriques (davon ein Drittel erster Nutzung) travasiert wurden. Dort durchliefen sie bis zum Ende des Jahres die malolaktische Gärung. Nach achtmonatigem Ausbau in französischem Eichenholz wurden die besten Partien assembliert und erneut in Barriques travasiert, wo sie weitere 4 Monate ruhten; anschließend erfolgte die Abfüllung in Flaschen. Nach etwa 6 Monaten der Verfeinerung in der Flasche kam der Wein auf den Markt.

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

Der Cont′Ugo 2016 präsentiert sich in intensiver rubinroter Farbe. An der Nase überwiegen die Noten kleiner roter Früchte wie Kirsche, Sauerkirsche und Himbeere, begleitet von Aromen von süßem Gewürz und Kräutern der mediterranen Macchia. Am Gaumen besticht der Wein durch seidige Tannine. Gute Persistenz, große Ausgewogenheit und sehr angenehm.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Awards

Wine Spectator
92/100
USA

Wine Advocate
92/100
USA

James Suckling
92/100
USA