Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Cont'Ugo 2017

Classificazione
DOC Rosso

Annata
2017

Klima
Der Jahrgang 2017 begann im Bolgheri-Territorium mit einem tendenziell milden Winter mit wenigen Niederschlägen, was ein früheres Austreiben begünstigte. Die Frühjahrs- und Sommermonate, trocken und geprägt von überdurchschnittlichen Temperaturen, führten zu einer früheren Lese und einer erheblich geringeren Produktion, sicherten aber hervorragende Qualität und Gesundheit der Beeren. Merlot für den Cont'Ugo wurde vom 21. August bis zum 13. September gelesen, also etwa 10 Tage früher als im Durchschnitt.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

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 der Beeren gesteuert: zum Teil niedrigere Temperaturen, um mehr aromatische Frische zu bewahren, zum Teil etwa 30 °C, um die Extraktion der Polyphenole und die Struktur zu verstärken. Die einzelnen Partien, unterschieden nach ihren Merkmalen, wurden in Barriques (davon ein Drittel erster Nutzung) travasiert, in denen sie bis zum Ende des Jahres die malolaktische Gärung abschlossen. Die besten Partien wurden assembliert und erneut in Barriques travasiert, wo sie weitere 12 Monate reiften; anschließend erfolgte die Abfüllung in Flaschen. Nach weiteren 6 Monaten der Verfeinerung in der Flasche kam Cont'Ugo 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. 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 2017 präsentiert sich in intensiv rubinroter Farbe. An der Nase besticht er durch Noten von reifer roter Frucht wie Himbeere und Kirsche in Verbindung mit süßem Gewürz. Am Gaumen wird die starke Textur von seidigen und glatten Tanninen gut gestützt von angenehmer Frische. Cont'Ugo ist ein ausbalancierter Wein mit ausgezeichneter Persistenz und angenehmer Trinkbarkeit.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Awards

Wine Spectator
92/100
USA