Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Cont'Ugo 2021

Classificazione
Bolgheri DOC Rosso

Jahrgang
2021

Klima
Der Jahrgang 2021 war in Bolgheri von einer langen Periode der Trockenheit von Juni bis September geprägt. Anders als im Jahr 2017 jedoch hatte der besonders regenreiche Winter dazu beigetragen, die Wasserreserven in den tieferen Böden, die das Gebiet auszeichnen, erheblich zu erhöhen, so dass die Reben während der gesamten Vegetationsperiode eine gute Unterstützung hatten. Das Frühjahr, tendenziell kühl, führte zu einem leicht verspäteten Austreiben und auch zu einer späteren Blüte. Die Sommertemperaturen waren nie extrem hoch und ermöglichten auf allen Weinbergen eine langsame und reguläre Reife der Beeren mit einem exzellenten Grad an Unversehrtheit und Gesundheit. Die Lese von Merlot für den Cont'Ugo begann am 8. September auf den am frühesten reifenden Weinbergen und schloss Ende September mit den später reifenden Parzellen.

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: zum Teil niedrigere Temperaturen von etwa 25 °C, um mehr aromatische Frische zu bewahren, zum Teil 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 ersten Märzdekade 2023 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 2021 präsentiert sich in intensiv rubinroter Farbe. An der Nase prägnante Noten von reifen roten Beeren wie Maraska-Kirsche und Himbeere mit Facetten von Wacholderbeere und Moos. Am Gaumen ist der Wein gut strukturiert und vibrierend mit fruchtigem anhaltendem Nachgeschmack.