Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Cont'Ugo 2024

Classificazione
Bolgheri DOC Rosso

Jahrgang
2024

Klima
Die Wintermonate waren von üppigen Regenfällen und milden Temperaturen geprägt, die zwischen Ende und März und den ersten Apriltagen zu einem um etwa 10 Tage früheren Austreiben als sonst führten. Das Frühjahr brachte häufige Niederschläge und Temperaturen unter dem langjährigen Durchschnitt, so dass die Blüte langsam und regulär verlief; sie dauerte etwa 15 Tage. Die in den Winter- und Frühjahrsmonaten akkumulierten hervorragenden Wasserreserven ermöglichten es den Reben, den Sommer mit allgemein heißem und trockenem Wetter gut zu überstehen, und förderten die korrekte Bildung und Entwicklung der Beeren. Während der Lesezeit war es allgemein warm, unterbrochen von einigen Regenfällen gegen Ende September; dieses Wetter schenkte den Früchten einen sehr guten varietalen Ausdruck und ein gutes Verhältnis von Zuckerstoffen und Säure. Merlot für den Cont'Ugo wurde zwischen dem 31. August und dem 10. September gelesen. Die Beeren waren gesund, unversehrt, mit hervorragender Frische und hatten gleichzeitig die charakteristische Intensität der Frucht und den varietalen Ausdruck bewahrt.

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. Die die Abfüllung in Flaschen erfolgte Mitte Dezember 2025.

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 2024 präsentiert sich in intensiv rubinroter Farbe. An der Nase ist er präzise und attraktiv: Noten von Kirschkonfitüre verbinden sich mit Gewürznoten und pflanzlichen Noten, die an Myrtenblätter und Zimt erinnern. Am Gaumen harmonisch: weiche seidige Tannine begleiten den straffen, eleganten und ausgewogenen Eindruck, der von hervorragender Persistenz und einem angenehm fruchtigen Nachgeschmack geprägt ist.