



## Cont'Ugo 2023

### Classificazione

Bolgheri DOC Rosso

### Annata

2023

### Clima

L'annata 2023 a Bolgheri è iniziata con un inverno piuttosto mite e con scarse precipitazioni che hanno portato a un leggero anticipo del germogliamento, avvenuto a partire dal 20 marzo. Durante la primavera, contraddistinta da frequenti piogge anche se di intensità moderata, si sono rese necessarie attente lavorazioni in vigna per preservare lo stato sanitario delle viti. Luglio è stato un mese generalmente caldo e asciutto e ha positivamente rallentato il vigore vegetativo delle viti creando le condizioni ottimali per l'invaiatura e l'inizio della maturazione delle uve. Ad agosto le temperature sono state nella norma, anche se tra il 20 ed il 25 del mese un insolito vento caldo e asciutto proveniente da nord ha generato qualche fenomeno di disidratazione su foglie e acini nelle zone maggiormente esposte. A fine agosto, una perturbazione di origine atlantica ha portato piogge e refrigerio, ripristinando condizioni favorevoli al buon proseguo della maturazione. Il mese di settembre, soleggiato e asciutto, ha permesso di raggiungere la piena maturazione in ogni parcella di vigneto, con livelli qualitativi eccellenti. La vendemmia del Merlot per Cont'Ugo è avvenuta tra il 6 ed il 18 settembre con uve perfettamente mature ed integre.



## Vinificazione

Dopo la raccolta manuale e un'attenta selezione in cantina, le uve sono state trasferite in serbatoi di acciaio inox termo-condizionati dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica e la macerazione, decorsa in circa 20 giorni. La temperatura di fermentazione è stata gestita in funzione del livello di maturazione delle uve: si sono scelte temperature più basse, circa 25 °C, per mantenere maggiore freschezza aromatica, e temperature più alte, fino a circa 30 °C, per enfatizzare l'estrazione polifenolica e la struttura. I diversi lotti, divisi per caratteristiche, sono stati trasferiti in barrique dove hanno terminato la fermentazione malolattica entro la fine dell'anno. I lotti migliori sono stati assemblati e trasferiti nuovamente in barrique di secondo passaggio per ulteriori 12 mesi di maturazione. L'imbottigliamento è avvenuto nella seconda decade di marzo 2025.

## Dati Storici

Tenuta Guado al Tasso si trova nella piccola e prestigiosa DOC di Bolgheri, sulla costa dell'Alta Maremma, a un centinaio di chilometri a sud-ovest di Firenze. Questa denominazione ha una storia relativamente giovane (nasce nel 1994) ma vanta di una fama internazionale come nuovo punto di riferimento nel panorama enologico mondiale. Tenuta Guado al Tasso si estende su una superficie di circa 320 ettari piantati a vigneto, in una splendida piana circondata da colline conosciuta come "anfiteatro bolgherese" per la sua particolare conformazione. I vigneti di Guado al Tasso sono composti prevalentemente con uve di Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Cabernet Franc, Petit Verdot e Vermentino, quest'ultimo coltivato sia a bacca bianca che a bacca nera. Godono di un clima mite per la vicina presenza del mare: le brezze costanti mitigano le calure estive e i rigori dell'inverno, puliscono il cielo e tengono alto l'indice di insolazione. Cont'Ugo nasce esclusivamente da uve di Merlot per interpretare il territorio di Bolgheri secondo una nuova prospettiva. I vigneti, situati ad un'altitudine compresa tra i 45 e i 60 metri s.l.m. su suoli limoso-argillosi di origine prevalentemente alluvionale, donano al Cont'Ugo una grande profondità e complessità preservando la fragranza e l'esuberanza del frutto tipiche del Merlot.

## Note Degustative

Cont'Ugo 2023 si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso è caratterizzato da sentori di piccoli frutti rossi maturi, sensazioni di macchia mediterranea e accenni più scuri di torba e radice di liquirizia. Al palato ha buona dimensione e verticalità, con una trama tannica fine e vellutata, che conferisce al vino una buona persistenza e gradevolezza di beva.