Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Cont'Ugo 2011

Classificazione
DOC Rosso

Annata
2011

Clima
Un inverno nella norma seguito da un inizio primavera con temperature sopra la media, hanno portato ad un leggero anticipo del germogliamento. Il proseguimento regolare della primavera ed una estate che fino ai primi di agosto è stata fresca e caratterizzata da qualche pioggia, ha favorito un ciclo vegetativo lungo e senza stress. Il forte caldo di agosto, in parte mitigato dell'influenza del mare, ha favorito un recupero sui tempi di maturazione. Clima ideale a settembre, con le giuste escursioni termiche tra giorno e notte, bel tempo e scarsa umidità. In sintesi la vendemmia 2011 si può definire difficile per l'impegno agronomico nella raccolta e la selezione sui tavoli di cernita in cantina, ma di estrema soddisfazione per i risultati qualitativi raggiunti.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

La selezione è stata fatta tra le migliori uve Merlot provenenti dai 40 ettari di vigneti della Tenuta. Dopo la raccolta manuale e una attenta selezione in cantina, le uve sono state trasferite in serbatoi di acciaio inox termo condizionati dove si è svolta la fermentazione e macerazione per un periodo di circa 25 giorni. La temperatura di fermentazione è stata gestita in funzione del livello di maturazione delle uve: alcune a temperature più basse per mantenere maggiore freschezza aromatica, altre a temperature di circa 30 °C per enfatizzare l'estrazione polifenolica e la struttura. Così si sono ottenuti differenti tipi di merlot che sono stati messi in barriques separatamente. La fermentazione malolattica si è svolta in barrique (30% nuove) ed è terminata entro la fine dell'anno. Dopo 8 mesi di elevazione in legno di rovere francese, i lotti migliori sono stati assemblati e rimessi in barrique per ulteriori 4 mesi; alla fine di questo periodo si è così proceduto all'imbottigliamento. L'affinamento in bottiglia, prima di essere immesso sul mercato, è di circa 10 mesi.

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

All'olfatto si avvertono note di ciliegia, marasca e lampone, unite a sentori di erbe aromatiche della macchia mediterranea. Al palato, è vibrante, fresco, sapido ed equilibrato. Questo vino è una interpretazione con solo uve Merlot del territorio bolgherese, prodotto dall'annata 2011. La fragranza e l'esuberanza fruttata giovanile sono gli elementi che lo caratterizzano. E' un vino profondo, complesso, di grande gradevolezza e mineralità.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Premi all'Annata

Antonio Galloni
93/100
USA