Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Cont'Ugo 2017

Classificazione
Bolgheri DOC Rosso

Annata
2017

Clima
L'annata 2017 si è contraddistinta nel territorio bolgherese per un inverno tendenzialmente mite e con scarse precipitazioni favorendo un germogliamento anticipato. I mesi primaverili ed estivi, asciutti e caratterizzati da temperature sopra la media, hanno determinato un anticipo della raccolta ed una riduzione importante della produzione garantendo però un'ottima qualità e sanità delle uve. Il Merlot di Cont'Ugo è stato raccolto tra il 21 agosto ed il 13 settembre, con circa 10 giorni di anticipo rispetto alla media.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

Dopo la raccolta manuale ed 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 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 per 1/3 nuove dove hanno terminato la fermentazione malolattica entro la fine dell'anno. I lotti migliori sono stati assemblati e trasferiti nuovamente in barrique per ulteriori 12 mesi di maturazione al termine dei quali il vino è stato imbottigliato. Cont'Ugo ha successivamente affinato in bottiglia per ulteriori 6 mesi prima di essere immesso sul mercato.

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. Vi è poi una piccola presenza di Grenache, Petit Verdot, Viogner e Sémillon. 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 2017 si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso spicca per note di frutta rossa matura come lampone e ciliegia unite a sensazioni di spezie dolci. Al palato la trama tannica consistente, setosa e scorrevole, è ben supportata da una piacevole freschezza; Cont'Ugo è un vino equilibrato, con un'ottima persistenza e piacevolezza di beva.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Premi all'Annata

Wine Spectator
92/100
USA