Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Cont'Ugo 2018

Classificazione
DOC Rosso

Annata
2018

Clima
La 2018 è stata un'annata caratterizzata da frequenti precipitazioni, in particolar modo durante l'inverno e la primavera. Queste condizioni climatiche hanno garantito l'accumulo di ottime riserve idriche nel terreno, risultate notevolmente ridotte a seguito del clima tendenzialmente asciutto della stagione 2017. Il germogliamento è avvenuto con una settimana di ritardo rispetto alla media. L'estate regolare, caratterizzata da un clima asciutto e caldo, ha garantito le condizioni ottimali per una lenta e costante maturazione delle uve. Settembre, il mese della vendemmia, ha registrato piovosità bassa e temperatura leggermente sopra la media ma con notti fresche che hanno preservato aromi e acidità nelle uve. Il Merlot per Cont'Ugo è stato raccolto tra la prima e la seconda settimana di settembre.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

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 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. 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 2018 si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso è attraente e ricco di sfumature, con sentori che richiamano i profumi delle piante della macchia mediterranea e note dolci di spezie e ciliegia sotto spirito. Al palato i tannini vellutati sono ben supportati dall'acidità capace di conferire al vino freschezza e piacevolezza di beva. Ottima la persistenza.