Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Cont'Ugo 2021

Classificazione
Bolgheri DOC Rosso

Annata
2021

Clima
L'annata 2021 a Bolgheri è stata caratterizzata da un prolungato periodo asciutto da giugno fino a tutto settembre. Tuttavia, a differenza del 2017, l'inverno particolarmente piovoso ha contribuito ad aumentare notevolmente le riserve idriche dei profondi suoli che contraddistinguono il territorio, fornendo alle viti il giusto sostegno per tutta la fase produttiva. La primavera, tendenzialmente fresca, ha favorito un leggero ritardo del germogliamento e della successiva fioritura. Le temperature estive non sono mai state eccessive, consentendo una maturazione lenta e regolare delle uve in ogni vigneto con livelli di integrità e sanità eccellenti. La raccolta del Merlot per Cont'Ugo è iniziata l'8 settembre sui vigneti più precoci, ed è terminata a fine settembre con le parcelle più tardive.

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, 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, al termine dei quali il vino è stato imbottigliato. L'imbottigliamento è avvenuto nella prima decade di marzo 2023.

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 2021 si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso è caratterizzato da note di piccoli frutti rossi maturi come di ciliegia marasca e lampone unite a sensazioni di ginepro e muschio. Al palato è ben strutturato e vibrante, con un retrogusto fruttato e persistente.