Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Cont'Ugo 2022

Classificazione
Bolgheri DOC Rosso

Annata
2022

Clima
L'annata 2022 a Bolgheri è stata caratterizzata da assenza di piogge dalle fasi finali dell'inverno fino a buona parte dell'estate. Queste condizioni climatiche hanno favorito un anticipo sia del germogliamento che di tutte le successive fasi fenologiche: fioritura, allegagione e invaiatura. L'estate è stata generalmente calda ma l'arrivo di una serie di temporali è stato provvidenziale per il periodo cruciale di maturazione delle uve che, al momento della raccolta, si presentavano sane, con un buon equilibrio fra zuccheri e acidità e un'ottima espressione aromatica. La vendemmia del Merlot per Cont'Ugo è avvenuta tra il 30 agosto e il 9 settembre, con circa 10 giorni di anticipo rispetto alla media.

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 seconda decade di gennaio 2024.

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 2022 si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso è caratterizzato da suadenti note di piccoli frutti rossi maturi, tra cui il ribes, il lampone, la ciliegia matura, contornate da leggeri sentori di piante della macchia mediterranea e sottobosco. Al palato mostra buona struttura, ottima persistenza gustativa e un piacevole retrogusto fruttato.