



no image

Clima

L'annata 2013 ha visto un clima tendenzialmente fresco, soprattutto in primavera e in autunno. L'inverno è stato contraddistinto da piogge che hanno portato una buona riserva idrica nei terreni. Dopo una primavera fresca, l'estate calda e soleggiata ha permesso il corretto sviluppo degli acini e delle piante. A fine agosto, in alcuni vigneti è stato essenziale procedere ad una defogliatura manuale in maniera da esporre i grappoli al sole al fine di ottenere quelle caratteristiche di estratto e complessità che caratterizzano questo vino.

Vinificazione

La selezione è stata fatta tra le migliori uve Merlot provenienti dai 40 ettari di vigneti della Tenuta. Dopo la raccolta manuale e un'attenta selezione in cantina, le uve sono state trasferite in serbatoi di acciaio inox termo condizionati dove si è svolta la fermentazione e la macerazione per un periodo di circa 20 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. Si sono ottenuti differenti tipi di Merlot che sono stati messi in barriques separatamente. La fermentazione malolattica si è svolta in barrique (1/3 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 proceduto all'imbottigliamento. Il vino si è affinato in bottiglia per circa 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

Al naso si avvertono intense note di mirtillo e prugna, unite a note di spezie dolci e sottobosco. Al palato il vino è vibrante, persistente ed equilibrato. L'armonia e l'esuberanza del retrogusto fruttato sono gli elementi che lo caratterizzano.

Premi all'Annata

Wine Spectator 93/100 USA **Antonio Galloni** 92+/100 USA **Wine Advocate** 88/100 USA