Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

L'annata 2020 è iniziata con un inverno mite e con sporadiche precipitazioni. L'improvviso ritorno di freddo a marzo, contraddistinto da una gelata avvenuta a fine mese, non ha per fortuna causato danni rilevanti nel territorio Bolgherese. Da metà aprile le temperature sono aumentate e la primavera è proseguita regolarmente favorendo una buona fioritura e allegagione, avvenute tra fine maggio e inizio giugno. L'estate è stata tendenzialmente calda e asciutta, ma senza picchi di calore. Settembre è stato contraddistinto da temperature sopra la media fino all'ultima settimana del mese, periodo dopo il quale si è registrato un clima generalmente fresco e piovoso che si è protratto fino a ottobre. La vendemmia è iniziata il 3 settembre con i primi Merlot selezionati per Cont'Ugo e si è conclusa il 30 settembre con le uve provenienti dai vigneti più tardivi e raccolti con una maturazione più avanzata.

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 dove hanno terminato la fermentazione malolattica entro la fine dell'anno. I lotti migliori sono stati assemblati e trasferiti nuovamente in barrique, 10% nuove e 90% di secondo passaggio, per ulteriori 12 mesi di maturazione al termine dei quali il vino è stato imbottigliato. Cont'Ugo ha successivamente affinato in bottiglia per 3 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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Note Degustative

Cont'Ugo 2020 si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso è caratterizzato da note di piccoli frutti rossi maturi e freschi sentori balsamici di macchia mediterranea. Al palato l'ingresso vellutato è sostenuto da un'ottima sapidità capace di accompagnare tutta la degustazione, donando un finale lungo e persistente. Il retrogusto regala piacevoli sensazioni fruttate.