Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

L'annata 2019 è stata contraddistinta da un periodo tendenzialmente fresco tra aprile e maggio e da un clima generalmente caldo e asciutto fino a luglio. L'inziale leggero ritardo del ciclo vegetativo è stato recuperato durante l'estate per il repentino aumento delle temperature e la prolungata assenza di piogge tra giugno e luglio. Tali condizioni hanno favorito una produzione caratterizzata da grappoli spargoli e leggeri. Il clima stabile e soleggiato dei mesi di agosto e settembre, ha permesso alle uve di completare la maturazione in condizioni ottimali. La vendemmia è iniziata l'8 settembre con i primi Merlot selezionati per Cont'Ugo e si è conclusa verso la fine dello stesso mese 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 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 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 2019 si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso spiccano le intense note di piccoli frutti rossi maturi accompagnate da spezie dolci e leggeri sentori di torba e sottobosco. Al palato colpisce per i tannini di eccezionale qualità, caratterizzati da una piacevole tensione e un'ottima persistenza. Un'annata capace di donare al vino una magnifica armonia e piacevolezza di beva.