

CONT'UGO

Classificazione

Bolgheri D.O.C. Rosso

Annata

2022

Uvaggio

Merlot

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.

Vinificazione e affinamento

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.



Gradazione alcolica

14% Vol.

Dati storici

Tenuta Guado al Tasso si trova nella preziosa e prestigiosa DOC di Bolgheri, racchiusa tra le morbide colline dell'anfiteatro bolgherese e il mare, sulla costa dell'Alta Maremma. Questa denominazione ha una storia relativamente breve (nasce nel 1994) ma vanta di una fama internazionale come nuovo punto di riferimento nel panorama enologico mondiale.



Una filosofia produttiva, quella di Tenuta Guado al Tasso, da sempre orientata verso l'interpretazione di questo territorio unico, austero e allo stesso tempo dolce, attraverso vini di grande carattere, eleganza e complessità.

I vigneti di Tenuta Guado al Tasso sono composti prevalentemente da uve Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, 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 da selezionate uve di Merlot per interpretare il territorio di Bolgheri secondo una nuova prospettiva. I vigneti, situati a 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.