Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Cont'Ugo 2019

Classificazione
DOC Rosso

Annata
2019

Klima
Der Jahrgang 2019 war geprägt von tendenziell kühlem Wetter im April und Mai und allgemein warmem und trockenem Wetter bis Juli. Die anfängliche leichte Verspätung des vegetativen Zyklus wurde im Laufe des Sommers durch den plötzlichen Temperaturanstieg und die lange regenlose Zeit im Juni und Juli wieder ausgeglichen. Diese Konditionen führten zur Bildung lockerwüchsiger und leichter Trauben. Stabiles sonniges Wetter in den Monaten August und September bot den Trauben optimale Bedingungen für den Abschluss der Reife. Die Lese der ersten für Cont'Ugo selektierten Merlot-Trauben begann am 8. September und kam Ende des Monats mit den Trauben von später reifenden Weinbergen und höherem Reifegrad zum Abschluss.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Nach der Lese von Hand und einer sorgfältigen Selektion in der Kellerei wurden die Beeren in temperaturregulierte Inox-Edelstahlbehälter gegeben, in denen in einem Zeitraum von etwa 20 Tagen die alkoholische Gärung und die Mazeration stattfanden. Die Gärungstemperatur wurde je nach dem Reifegrad der Beeren gesteuert: zum Teil niedrigere Temperaturen, um mehr aromatische Frische zu bewahren, zum Teil höhere Temperaturen bis etwa 30 °C, um die Extraktion der Polyphenole und die Struktur zu verstärken. Die einzelnen Partien, unterschieden nach ihren Merkmalen, wurden in Barriques, davon ein Drittel erster Nutzung, umgefüllt, in denen sie bis zum Ende des Jahres die malolaktische Gärung abschlossen. Die besten Partien wurden assembliert und erneut in Barriques travasiert, wo sie weitere 12 Monate reiften; anschließend erfolgte die Abfüllung in Flaschen. Nach 3 Monaten der Verfeinerung in der Flasche kam Cont'Ugo auf den Markt.

Geschichte

Die Tenuta Guado al Tasso liegt in der kleinen namhaften DOC Bolgheri an der nördlichen Maremma-Küste, etwa 100 km südwestlich von Florenz. Die Appellation hat eine relativ kurze Geschichte (gegründet 1994), genießt aber internationales Ansehen als neuer Bezugspunkt im weltweiten önologischen Panorama. Die Tenuta Guado al Tasso umfasst insgesamt 1.000 ha Land – rund 320 ha Rebflächen und der Rest Weizen- und Sonnenblumenfelder und Olivenhaine – in einer reizvollen, von Hügeln umgebenen Ebene, die wegen ihrer besonderen Formation als "Amphitheater von Bolgheri" bekannt ist. Die Weinberge von Guado al Tasso sind vorwiegend mit Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Cabernet Franc, Petit Verdot und Vermentino bestockt, letzterer wird sowohl in der weißschaligen wie in der rotschaligen Spielart kultiviert. Das Klima ist mild dank des nahe gelegenen Meeres: die beständigen Brisen mildern die sommerliche Hitze und die Strenge des Winters, sorgen für klaren Himmel und halten die Sonneneinstrahlung hoch. Cont'Ugo entsteht ausschließlich aus Merlot, um das Territorium von Bolgheri unter einem neuen Gesichtspunkt zu interpretieren. Die Rebflächen, die in Quoten zwischen 45 m und 60 m auf Schluff-Ton-Böden, vorwiegend Schwemmland, gelegen sind, schenken dem Cont'Ugo viel Tiefe und Komplexität unter Bewahrung des Duftes und der üppigen Frucht, die für Merlot charakteristisch sind.

Verkostungsnotizen

Cont'Ugo 2019 präsentiert sich in intensiv rubinroter Farbe. An der Nase prägnante intensive Noten von reifen roten Beeren begleitet von süßem Gewürz und leichten Anklängen an Torf und Unterholz. Am Gaumen besticht der Wein mit seinen Tanninen von außergewöhnlicher Qualität, die eine angenehme Spannung und hervorragende Persistenz zeigen. Ein Jahrgang, der dem Wein herrliche Harmonie und angenehme Trinkbarkeit geschenkt hat.