Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Cont'Ugo 2020

Classificazione
DOC Rosso

Annata
2020

Klima
Der Jahrgang 2020 begann mit einem milden Winter und sporadischen Niederschlägen. Die plötzliche Rückkehr der Kälte im März mit einem Frosteinbruch Ende des Monats verursachte glücklicherweise keine relevanten Schäden im Bolgheri-Gebiet. Ab Mitte April stiegen die Temperaturen und das Frühjahr nahm einen regulären Verlauf, so dass Blüte und Fruchtansatz Ende Mai, Anfang Juni gut waren. Der Sommer war tendenziell warm und trocken, aber ohne Spitzentemperaturen. Der September war bis zur letzten Woche des Monats geprägt von überdurchschnittlichen Temperaturen; danach war allgemein kühles und regnerisches Wetter zu verzeichnen, das bis Ende Oktober anhielt. Die Lese begann am 3. September mit den ersten für Cont'Ugo selektierten Merlot-Trauben und schloss am 30. September mit den Trauben, die von Weinbergen mit späterer Reife und bei höherem Reifegrad gelesen werden.

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 umgefüllt, in denen sie bis zum Ende des Jahres die malolaktische Gärung abschlossen. Die besten Partien wurden assembliert und erneut in Barriques, zu 10% neue und zu 90% zweiter Nutzung, 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 2020 präsentiert sich in intensiv rubinroter Farbe. An der Nase prägnante Noten von reifen roten Beeren und frische Balsamnoten von mediterraner Macchia. Am Gaumen wird der samtige Auftakt von ausgezeichneter Schmackhaftigkeit gestützt, die die gesamte Verkostung begleitet und dem Wein ein langes anhaltendes Finale verleiht. Der Nachgeschmack schenkt angenehme Fruchtimpressionen.