



Cont'Ugo 2012

Classificazione

DOC Rosso

Annata

2012

Clima

I primi mesi del 2012 sono stati piuttosto freddi e segnati dall'abbondante nevicata del mese di febbraio, fenomeno insolito per il litorale toscano. Il germogliamento è avvenuto in modo regolare, ma con una quantità di grappoli piuttosto bassa. Gli ultimi mesi primaverili e i primi mesi estivi sono stati caldi e secchi, con una conseguente crescita limitata degli acini ed una bassa produzione per ceppo. Questo andamento climatico, oltre alla bassa fertilità, ha portato ad una riduzione del 20% della produzione. Se la quantità è stata bassa, la qualità complessiva invece è stata superiore rispetto a quello che ci si poteva aspettare da un'annata così torrida - ottime uve, forte acidità, e, soprattutto, tannini di alta qualità. La vendemmia 2012 ha dimostrato, ancora una volta, che la zona di Bolgheri può dare ottimi vini anche nelle annate più calde: la morfologia del territorio e la vicinanza del mare riescono a mitigare le alte temperature estive e contribuiscono a prevenire lo stress delle piante che comprometterebbe l'equilibrio e la giusta maturazione dei grappoli.



Vinificazione

La selezione è stata fatta tra le migliori uve Merlot provenienti dai 40 ettari di vigneti della Tenuta. Dopo la raccolta manuale e un'attenta selezione in cantina, le uve sono state trasferite in serbatoi di acciaio inox termo condizionati dove si è svolta la fermentazione e la macerazione per un periodo di circa 25 giorni. La temperatura di fermentazione è stata gestita in funzione del livello di maturazione delle uve: alcune a temperature più basse per mantenere maggiore freschezza aromatica, altre a temperature di circa 30° C per enfatizzare l'estrazione polifenolica e la struttura. Si sono ottenuti differenti tipi di Merlot che sono stati messi in barriques separatamente. La fermentazione malolattica si è svolta in barrique (30% nuove) ed è terminata entro la fine dell'anno. Dopo 8 mesi di elevazione in legno di rovere francese, i lotti migliori sono stati assemblati e rimessi in barrique per ulteriori 4 mesi; alla fine di questo periodo si è proceduto all'imbottigliamento. Il vino si è affinato in bottiglia per circa 6 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. 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.

Note Degustative

Al naso si percepiscono intense note di prugna, ciliegia e lampone, unite a note di sottobosco e spezie. Al palato spicca la sua rotondità e il suo spessore. Un vino di grande piacevolezza e profondità, caratterizzato da un retrogusto esuberante di frutta.



Premi all'Annata

Wine Enthusiast
92/100
USA

Antonio Galloni
93/100
USA

I Vini di Veronelli
Tre stelle
Italia