



Cont'Ugo 2016

Classificazione

DOC Rosso

Annata

2016

Clima

L'annata 2016 è stata caratterizzata da un inverno mite con sporadiche ma abbondanti precipitazioni che hanno permesso di accumulare ottime riserve idriche nel terreno. La ripresa vegetativa è avvenuta con un leggero anticipo rispetto alla norma ed è poi proseguita in maniera regolare, accompagnata da una primavera soleggiata con temperature e piogge nella media stagionale. L'estate è stata tendenzialmente calda, senza eccessivi picchi di temperatura e con scarse precipitazioni. Le notti particolarmente fresche ed i terreni profondi e capaci di accumulare riserve idriche importanti nei mesi precedenti, hanno comunque garantito il regolare e costante sviluppo delle componenti aromatiche e zuccherine delle uve Merlot, mantenendo un'ottima acidità. La vendemmia del Merlot per Cont'Ugo è avvenuta tra il 7 ed il 27 settembre.



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 alcolica e la macerazione, per un periodo di circa 20 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 così ottenuti differenti tipi di Merlot che sono stati trasferiti in barriques separatamente. La fermentazione malolattica si è svolta in barrique (1/3 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 ha 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

Il Cont'Ugo 2016 si presenta con un colore rosso rubino intenso. Al naso spiccano le note di piccoli frutti rossi come la ciliegia, la marasca ed il lampone accompagnate da aromi di spezie dolci ed erbe di macchia mediterranea. Al palato colpisce per i tannini setosi, un vino di buona persistenza, dal grande equilibrio e piacevolezza.



Premi all'Annata

Wine Spectator
92/100
USA

Wine Advocate
92/100
USA

James Suckling
92/100
USA