

CONT'UGO

Classificazione

Bolgheri D.O.C. Rosso

Annata

2024

Uvaggio

Merlot

Clima

I mesi invernali sono stati caratterizzati da piogge copiose e temperature miti che hanno favorito un germogliamento anticipato di circa 10 giorni rispetto al solito, avvenuto tra fine marzo e i primi di aprile. La primavera si è contraddistinta per frequenti precipitazioni e temperature più basse rispetto alla media storica, consentendo una lunga e regolare fioritura, durata circa quindici giorni. Le ottime riserve idriche accumulate nei mesi invernali-primaverili hanno consentito alle piante di affrontare al meglio il periodo estivo, caratterizzato da un clima generalmente caldo e asciutto, permettendo una corretta formazione e sviluppo degli acini. La vendemmia è stata contraddistinta da una stagione generalmente calda, interrotta da alcune piogge a fine settembre, donando alle uve un'ottima espressione varietale e un buon rapporto tra zuccheri e acidità. Il Merlot destinato al Cont'Ugo è stato raccolto tra il 31 agosto e il 10 settembre. Le uve si presentavano sane, integre, con ottima freschezza pur mantenendo la caratteristica intensità del frutto ed espressione varietale.

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. L'imbottigliamento è avvenuto a metà dicembre 2025.

Gradazione alcolica

14% Vol.





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 breve (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 vitati in una splendida piana circondata da colline conosciuta come “anfiteatro bolgherese” per la sua particolare conformazione. I vigneti di Tenuta Guado al Tasso sono composti prevalentemente con uve di Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Syrah e Vermentino, quest'ultimo coltivato sia a bacca bianca che a bacca nera. Vi è poi una piccola presenza di Grenache, Petit Verdot, Viognier e Sémillon.

I vigneti 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 2024 si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso è preciso e attraente: note di confettura di ciliegia si uniscono a sensazioni speziate e vegetali che ricordano le foglie di mirto e la cannella. Al palato è armonico: i tannini morbidi e setosi accompagnano un sorso teso, elegante ed equilibrato, caratterizzato da un'ottima persistenza e da un piacevole retrogusto fruttato.