



ACQUISTATO IL .....

"Cont'Ugo" Bolgheri DOC 2024

2024



Svinando

## Freschezza mediterranea

La brezza salmastra, il profumo inebriante della macchia mediterranea. Benvenuti sulla costa toscana. Nasce proprio qui il Bolgheri DOC Cont'Ugo di Tenuta Guado al Tasso, una sintesi perfetta di questo luogo straordinario. L'area di Bolgheri non è solo un bellissimo paesaggio da cartolina, ma un vero e proprio "anfiteatro", dove la morfologia del territorio crea un microclima eccezionale. La storia vinicola di questa zona è relativamente giovane - la DOC Bolgheri è stata istituita solo nel 1983 per i bianchi e rosati, estesa ai rossi nel 1994 - ma in pochissimo tempo ha raggiunto una fama planetaria, grazie a una visione illuminata e a terreni alluvionali, ricchi di scheletro e argilla, perfetti per i vitigni internazionali. Non a caso, questa è la casa dei celebri "Super Tuscans", vini che hanno riscritto le regole dell'enologia italiana. Il Cont'Ugo è Merlot al 100%. Qui il vitigno bordolese, grazie al clima mite e al sole generoso, esprime una morbidezza e un frutto che spesso non ha altrove. L'attenzione alla qualità è maniacale, come è tradizione per una realtà storica come la Marchesi Antinori, proprietaria di Guado al Tasso: le vigne si trovano a circa 50 metri sul livello del mare, e la raccolta è rigorosamente manuale. Le uve selezionate vengono vinificate in tini di acciaio inox termocondizionati, con una macerazione di circa 20 giorni che estrae colore e struttura. Poi, arriva il momento dell'affinamento, che fa la differenza: il vino matura per circa 12 mesi in barrique, parte nuove e parte di secondo passaggio, per poi completare il riposo per ulteriori mesi in bottiglia. Nel bicchiere, il Cont'Ugo si presenta di un bel colore rosso rubino intenso. Avvicinando il calice al naso si percepisce subito un ampio e avvolgente bouquet: emergono chiaramente intensi sentori di frutti rossi maturi, come ciliegia, ribes e lampone, seguiti da affascinanti note balsamiche e di macchia mediterranea. Ed è proprio questa freschezza vegetale a dargli una marcia in più. Assaggiandolo, si conferma la grande armonia: il corpo è pieno, la beva è succosa e vibrante, sostenuta da un'ottima freschezza e una sapidità quasi salmastra. I tannini sono vellutati e setosi, mai aggressivi, e accompagnano verso un finale lungo e persistente, che invoglia subito a un altro sorso.

Si può dire che la famiglia Antinori rappresenti il vino italiano nel mondo praticamente da quando esiste. E non sarebbe neppure tanto un'esagerazione dato che gli Antinori si dedicano alla vigna e alla cantina da più di seicento anni. Da quando, nel 1385, Giovanni di Piero Antinori entrò a far parte dell'Arte Fiorentina dei Vinattieri. Da allora ben 26 generazioni della famiglia si sono succedute alla guida del cantino che oggi è non solo il più importante e apprezzato del mondo, ma anche il capocella della società oggi del vino, la Solais e Piero Antinori, da tempo al vertice della famiglia. Allegra e solida, è sempre stata la più fresca e personale delle attività della famiglia. Allestita in un'area di circa 30 ettari, diversificata, è sempre stata caratterizzata da un'attenzione particolare alle diverse fasi del ciclo di vita del vino, dalla coltivazione alla vinificazione. Ovunque, nella vita della famiglia Antinori, è stato sempre presente il gusto e il piacere di bere. E' un'attività che ha permesso di creare prodotti memorabili. Tra i "capolavori" firmati da Antinori non si possono dimenticare i grandi Supertuscan di famiglia, Solais e Tignanello, bottiglie mitiche che gli appassionati di tutto il mondo aspettano con ansia, e la Tignanello. Al palcoscenico internazionale, e in particolare a punto di riferimento qualitativo per tutti gli appassionati.

### La Vigna

**Terreno** suoli limoso-argillosi di origine prevalentemente alluvionale

### Esposizione Allevamento Densità imp.

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Toscana

**Uve** 100% Merlot

**Gradazione** 14% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo** entro 10 anni

**Abbinamento** Menù di carne

**Vinificazione** Dopo la raccolta manuale e un'attenta selezione delle uve, le uve vengono vinificate in tini di acciaio inox termo-condizionati dove ha avuto luogo la fermentazione a temperatura di fermentazione è stata gestita in funzione delle caratteristiche delle uve, con temperature basse, circa 25 °C, per mantenere maggiore freschezza e struttura. Dopo la vinificazione, il vino viene affinato in barrique di secondo passaggio per circa 12 mesi, per poi essere imbottigliato nella seconda decade di marzo 2025.

### Sensazioni

Si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso si percepisce un bouquet ampio e avvolgente, con sentori di frutti rossi maturi, come ciliegia, ribes e lampone, seguiti da note balsamiche e di macchia mediterranea. Ed è proprio questa freschezza vegetale a dargli una marcia in più. Assaggiandolo, si conferma la grande armonia: il corpo è pieno, la beva è succosa e vibrante, sostenuta da un'ottima freschezza e una sapidità quasi salmastra. I tannini sono vellutati e setosi, mai aggressivi, e accompagnano verso un finale lungo e persistente, che invoglia subito a un altro sorso.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.