ACQUISTATO IL .....

"Cont'Ugo" Bolgheri DOC 2023 2023

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 laraccolta manuale e un'attentaselezione del grappolo, le uve sono state pressate in serbatoi di acciaio inox termo-condizionati dove haavuto luogo lafermentazione alcoolica. La società oggi è Marchese Piero Antinori con la temperatura di fermentazione è stata gestitain funzione delle tre figlie Albiera, Allegra e Alessia, tutte presenti nelle più basse, circa 25 °C, per mantenere maggiore freschezzaaromatica, e attività aziendali. Affetto a circa 30 °C, per enfatizzare l'estrazione polifenolica e lastruttura. I diversi lotti di vino, caratterizzati da gradi tannici differenti, hanno terminato lafermentazione malolattica entro la fine di marzo. Ovviamente la famiglia Antinori stapassando al trasferirli nuovamente in barrique di secondo passaggio per subire il 12 mesi di maturazione. L'affinamento è avvenuto nellaseconda decade di marzo 2025.

Sensazioni Si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso è caratterizzato dasentori di piccoli frutti rossi maturi, sensazioni di macchia mediterranea e accenni più scuri di torba e radice di liquirizia. Al palato ha buona dimensione e verticalità, con unatramatannicafine e vellutata, che conferisce alvino una buona persistenza e gradevolezza di beva.

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 gruppo, che oggi è uno dei più forti produttori di vino italiano. Ovviamente, la famiglia Antinori è stata in grado di trasferire il proprio know-how tra le mura delle aziende, rendendo le più recenti tecnologie e le più antiche tradizioni vinicole, e attività aziendali. Affetto a circa 30 °C, per versione della famiglia, caratterizzata da gradi tannici differenti, hanno terminato lafermentazione malolattica entro la fine di marzo. Ovviamente la famiglia Antinori stapassando al trasferirli nuovamente in barrique di secondo passaggio per subire il 12 mesi di maturazione. L'affinamento è avvenuto nellaseconda decade di marzo 2025.

Tra i "capolavori" firmati da Antinori non si possono dimenticare i grandi Supertuscan di famiglia, Solaia e Tignanello, bottiglie mitiche che gli appassionati di tutto il mondo aspettano con ansia, annata dopo annata. O i Chianti Classico che rappresentano un punto di riferimento qualitativo per tutti gli appassionati.

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

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821