

TENUTÆ
UGOLINI
FUMANE IN VALPOLICELLA



MONTE SOLANE

VALPOLICELLA RIPASSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

2016

Vigna di Monte Solane

Vitigni: **Corvina gentile rondinella**

Terreno: **Pietra lastolare compatta**

Ettari vitati: **4,53**

Altitudine: **650 m slm**

Esposizione: **Sud**

Età delle viti: **20 anni**

Sistema di allevamento: **Spalliera veronese**

Densità d'impianto: **5000 ceppi/ha**

Resa/ettaro: **60 q/ha**

Epoca di raccolta: **mese di ottobre**

Percentuale di salasso: **10%**

Alcool svolto: **15% Vol**

Acidità totale: **5,36 g/l**

Estratto secco: **31,6 g/l**

pH: **3,45**

Servizio: **Si consiglia di stappare almeno un'ora prima, e di servirlo in bicchieri balloon alla temperatura di cantina (15-18°C)**

Longevità: **15-20 anni**



1,5 L



0,75 L

Annata 2016

GERMOGLIAMENTO:
1 Aprile

FIORITURA:
28 Maggio

INVAIATURA:
03 Agosto

EPOCA DI RACCOLTA:
15 Settembre

L'inverno 2015/2016 è trascorso con temperature superiori alle medie del periodo in tutte le aree di coltivazione con assenza di precipitazioni, eccetto un piccolo evento nevoso. Ad inizio Aprile è iniziato un periodo freddo e piovoso, con temperature inferiori alla media, sino alla metà del mese di maggio. I mesi successivi hanno visto un alternarsi delle temperature con valori sotto la media storica in particolare nei mesi di luglio e agosto. La piovosità si è mantenuta elevata, in particolare con alcune giornate continue di pioggia. L'estate ha visto i tipici eventi temporaleschi, non oltre la norma, con un unico evento grandinigeno che ha interessato una piccola area nella fascia alta delle colline della Valpolicella. Il clima si è disposto decisamente al bello con l'arrivo di settembre, quando pur con precipitazioni di intensità riguardevole, le temperature elevate e la buona ventilazione che ha mantenuto bassa l'umidità nell'aria, ha permesso una buona conclusione del ciclo vegetativo. L'autunno si è concluso sempre con temperature gradevoli sino ad inizio dicembre, quando l'inverno ha preso possesso del clima.



Società Agricola Tenute Ugolini S.S. - Strada di Bonamico 11
37029 S. Pietro in Cariano (Vr) Italia - Tel. +39 045 7703830 - Fax. +39 045 7701680
Cantina - località Pozzetto 1 - 37022 Fumane (Vr) Italia

www.tenuteugolini.it - info@tenuteugolini.it

C.F. e P.IVA 03727910238

TENUTÆ
UGOLINI
FUMANE IN VALPOLICELLA



MONTE SOLANE

VALPOLICELLA RIPASSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

2015

Vigna di Monte Solane

Vitigni: **Corvina gentile rondinella**

Terreno: **Pietra lastolare compatta**

Ettari vitati: **4,53**

Altitudine: **650 m slm**

Esposizione: **Sud**

Età delle viti: **20 anni**

Sistema di allevamento: **Spalliera veronese**

Densità d'impianto: **5000 ceppi/ha**

Resa/ettaro: **60 q/ha**

Epoca di raccolta: **mese di ottobre**

Percentuale di salasso: **10%**

Alcool svolto: **15% Vol**

Acidità totale: **5,36 g/l**

Estratto secco: **31,6 g/l**

pH: **3,45**

Servizio: **Si consiglia di stappare almeno un'ora prima, e di servirlo in bicchieri balloon alla temperatura di cantina (15-18°C)**

Longevità: **15-20 anni**



1,5 L

Annata 2015

GERMOGLIAMENTO:
5 Aprile

FIORITURA:
25 Maggio

INVAIATURA:
30 Agosto

EPOCA DI RACCOLTA:
10 Settembre

Il 2015 è caratterizzato da eccessi climatici (temperature, radiazione solare,) che hanno sottoposto la vite a notevoli stress. L'inverno è trascorso con temperature elevate ed anche i mesi successivi, pur con alternanze frequenti, hanno segnato dei record ventennali nei valori massimi, in particolare per il mese di luglio. Per quanto riguarda la pluviometria si sono registrate precipitazioni oltre media nei primissimi mesi dell'anno, poi aprile ha manifestato una forte carenza. Anche i mesi successivi, in particolare luglio, si sono sempre mantenuti sotto i valori medi.



Società Agricola Tenute Ugolini S.S. - Strada di Bonamico 11
37029 S. Pietro in Cariano (Vr) Italia - Tel. +39 045 7703830 - Fax. +39 045 7701680
Cantina - località Pozzetto 1 - 37022 Fumane (Vr) Italia

www.tenuteugolini.it - info@tenuteugolini.it

C.F. e P.Iva 03727910238

TENUTÆ
UGOLINI
FUMANE IN VALPOLICELLA



MONTE SOLANE

VALPOLICELLA RIPASSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

2013

Vigna di Monte Solane

Vitigni: **Corvina gentile rondinella**

Terreno: **Pietra lastolare compatta**

Ettari vitati: **4,53**

Altitudine: **650 m slm**

Esposizione: **Sud**

Età delle viti: **20 anni**

Sistema di allevamento: **Spalliera veronese**

Densità d'impianto: **5000 ceppi/ha**

Resa/ettaro: **60 q/ha**

Epoca di raccolta: **mese di ottobre**

Percentuale di salasso: **10%**

Alcool svolto: **15% Vol**

Acidità totale: **5,81 g/l**

Estratto secco: **34,4 g/l**

pH: **3,45**

Servizio: **Si consiglia di stappare almeno un'ora prima, e di servirlo in bicchieri balloon alla temperatura di cantina (15-18°C)**

Longevità: **15-20 anni**



1,5 L

Annata 2013

GERMOGLIAMENTO:
15 Aprile

FIORITURA:
12 Giugno

ALLEGAGIONE:
20 Giugno

INVAIATURA:
13 Agosto

EPOCA DI RACCOLTA:
dal 20 Settembre

L'inverno che ha preceduto l'annata 2013 è stato caratterizzato da temperature leggermente al di sopra delle medie del periodo e piovosità sopra la media. Il mese di marzo è proseguito con abbondanti piogge e basse temperature, che hanno ritardato il germogliamento. La medesima situazione si è registrata durante la primavera, con continue piogge e temperature sotto le medie: emblematici i 18 giorni di pioggia nel mese di maggio, per un totale di 229 mm, che hanno creato molte difficoltà nella gestione dei vigneti, ritardando la fioritura di circa dieci giorni (periodo paragonabile al 2010). L'estate è proseguita all'insegna del bel tempo, soprattutto nei mesi di luglio e agosto, con temperature sopra le medie e scarse piovosità; le piogge si sono concentrate per lo più a fine agosto. Da segnalare poi un evento grandinigeno nella zona classica il 24 di agosto. La fine di agosto e il mese di settembre sono proseguiti con notevoli sbalzi termici tra il giorno e la notte: condizione che ha permesso un ottimo accumulo di sostanze fenoliche nella bacca. La vendemmia è iniziata in perfetta media storica e con condizioni climatiche favorevoli, se non per qualche sporadica pioggia che comunque non ha compromesso la qualità dell'uva. L'annata 2013 sarà ricordata per le due fasi diametralmente opposte che l'hanno caratterizzata: piogge abbondanti e basse temperature all'inizio, seguite da ondate di calore durante l'estate; condizioni superate grazie ad una gestione agronomica oculata, dando nel complesso ottimi risultati con quantitativi in linea con il disciplinare di produzione.



Società Agricola Tenute Ugolini S.S. - Strada di Bonamico 11
37029 S. Pietro in Cariano (Vr) Italia - Tel. +39 045 7703830 - Fax. +39 045 7701680
Cantina - località Pozzetto 1 - 37022 Fumane (Vr) Italia

www.tenuteugolini.it - info@tenuteugolini.it

C.F. e P.Iva 03727910238