

TENUTÆ
UGOLINI
FUMANE IN VALPOLICELLA



SAN MICHELE

VALPOLICELLA SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

2015

Vigna del Colle San Michele

Vitigni: **Corvina Gentile, Corvina Grossa, Rondinella e Oseleta**

Terreno: **Tufaceo**

Ettari vitati: **3,87**

Altitudine: **200 m slm**

Esposizione: **Sud/Est**

Età delle viti: **16 anni**

Sistema di allevamento: **spalliera veronese**

Densità d'impianto: **6.250 ceppi/ha**

Resa/ettaro: **70 q/ha**

Epoca di raccolta: **meze di ottobre**

Percentuale salasso: **15%**

Alcool svolto: **14,7% Vol.**

Acidità totale: **5,53 g/l**

Estratto secco: **29,7 g/l**

pH: **3,52**

Servizio: **Si consiglia di stappare almeno un'ora prima e versarlo in bicchieri ballon ad una temperatura da cantina (15-18° C)**

Longevità: **15-20 anni**



1,5 L



0,75 L

Annata 2015

GERMOGLIAMENTO:
5 Aprile

FIORITURA:
27 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



SAN MICHELE

VALPOLICELLA SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

2014

Vigna del Colle San Michele

Vitigni: **Corvina Gentile, Corvina Grossa, Rondinella e Oseleta**

Terreno: **Tufaceo**

Ettari vitati: **3,87**

Altitudine: **200 m slm**

Esposizione: **Sud/Est**

Età delle viti: **15 anni**

Sistema di allevamento: **spalliera veronese**

Densità d'impianto: **6.250 ceppi/ha**

Resa/ettaro: **70 q/ha**

Epoca di raccolta: **mese di ottobre**

Percentuale salasso: **15%**

Alcool svolto: **15% Vol.**

Acidità totale: **5,78 g/l**

Estratto secco: **29,9 g/l**

pH: **3,52**

Servizio: **Si consiglia di stappare almeno un'ora prima e versarlo in bicchieri ballon ad una temperatura da cantina (15-18° C)**

Longevità: **15-20 anni**



1,5 L

Annata 2014

GERMOGLIAMENTO:
4 Aprile

FIORITURA:
23 Maggio

ALLEGAGIONE:
2 Giugno

INVAIATURA:
6 Agosto

EPOCA DI RACCOLTA:
dal 19 Settembre

L'annata agraria 2014 è iniziata con un inverno asciutto e temperature sopra le medie storiche salvo proseguire con abbondanti piogge nei mesi di gennaio e febbraio, mantenendo alte temperature con l'assenza di gelate. La primavera è proseguita all'insegna del bel tempo, garantendo un ottimo germogliamento e, successivamente, un'ottima fioritura (anticipata di circa 10 giorni rispetto alle medie storiche). Completamente opposta è stata la seconda parte di stagione, caratterizzata da continue piogge, anche di elevata intensità (storici gli oltre 250 mm di pioggia caduti nel mese di luglio), e temperature contenute, con una conseguente luminosità sotto le medie storiche dovuta alla copertura nuvolosa. A causa del perdurare di queste condizioni si è prolungato il ciclo vegetativo della vite, per non parlare della difficoltà nel mantenere uno stato sanitario ottimale delle uve. I primi giorni di settembre sono proseguiti all'insegna del maltempo ma questa tendenza si è invertita nei giorni successivi garantendo una vendemmia calda e asciutta. L'anno 2014 sarà dunque ricordato come "l'anno delle piogge" (gli oltre 1500 mm di cui 860 solo nella periodo vegetativo ne sono la prova). La grande capacità dei viticoltori della Valpolicella ha permesso di mantenere quantitativi in linea con i disciplinari ma soprattutto di superare le avversità climatiche, nonostante le difficoltà tecniche nel mantenere uno stato sanitario delle uve nel complesso buono.



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



SAN MICHELE

VALPOLICELLA SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

2013

Vigna del Colle San Michele

Vitigni: **Corvina Gentile, Corvina Grossa, Rondinella e Oseleta**

Terreno: **Tufaceo**

Ettari vitati: **3,87**

Altitudine: **200 m slm**

Esposizione: **Sud/Est**

Età delle viti: **15 anni**

Sistema di allevamento: **spalliera veronese**

Densità d'impianto: **6.250 ceppi/ha**

Resa/ettaro: **70 q/ha**

Epoca di raccolta: **mese di ottobre**

Percentuale salasso: **15%**

Alcool svolto: **14,5% Vol.**

Acidità totale: **5,37 g/l**

Estratto secco: **32,7 g/l**

pH: **3,52**

Servizio: **Si consiglia di stappare almeno un'ora prima e versarlo in bicchieri ballon ad una temperatura da 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