

TENUTÆ
UGOLINI
FUMANE IN VALPOLICELLA



VALLE ALTA

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

2011

Vigna di Valle Alta

Vitigni: **Corvina Gentile, Corvina grossa, Rondinella, Oseleta**

Terreno: **Marne fossili**

Ettari vitati: **3,23**

Altitudine: **256 m slm**

Esposizione: **Sud/Est**

Età delle viti: **20 anni**

Sistema di allevamento: **spalliera veronese**

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

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

Epoca di raccolta: **mese di ottobre**

Alcool svolto: **16% Vol**

Acidità totale: **5,59 g/l**

Estratto secco: **35 g/l**

pH: **3,48**

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

Longevità: **25-30 anni**



1,5 L



0,75 L

Annata 2011

GERMOGLIAMENTO:
3 Aprile

FIORITURA:
15 Maggio

ALLEGAGIONE:
25 Maggio

INVAIATURA:
20 Luglio

EPOCA DI RACCOLTA:
dal 25 Settembre

L'andamento stagionale dell'annata 2011 è stato caratterizzato da un inverno molto piovoso, con temperature generalmente in linea con le medie stagionali del periodo. Il primo trimestre dell'annata, oltre a temperature leggermente sopra la media stagionale, è stato caratterizzato da una piovosità eccezionale: tutti fattori che hanno contribuito ad un germogliamento anticipato. La primavera è proseguita con temperature sempre al di sopra delle medie stagionali storiche e con un'eccezionale siccità: fattori che hanno contribuito ad una fioritura anticipata di più di 15 giorni rispetto all'anno precedente e di un decina di giorni rispetto alla media storica. Contrariamente, i mesi estivi di Giugno e Luglio sono stati caratterizzati da una piovosità elevata, utile per lo sviluppo ottimale dei grappoli, seguiti da un Agosto avaro di pioggia con temperature elevate. Tutte condizioni climatiche che hanno mantenuto l'anticipo vegetativo di inizio stagione ed hanno garantito un ottimo stato sanitario e qualitativo delle uve. La vendemmia è iniziata con largo anticipo rispetto alle annate precedenti, proseguendo con la quasi totale assenza di precipitazioni ed elevate escursioni termiche tra il giorno e la notte, condizioni necessarie per una ottimale maturazione. Il 2011, dunque, sarà ricordato come una delle annate contrassegnate dall'anticipo vegetativo più importante degli ultimi anni, da una qualità eccellente delle uve e con quantitativi in linea al 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

TENUTÆ
UGOLINI
FUMANE IN VALPOLICELLA



VALLE ALTA

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

2012

Vigna di Valle Alta

Vitigni: **Corvina Gentile, Corvina grossa, Rondinella, Oseleta**

Terreno: **Marne fossili**

Ettari vitati: **3,23**

Altitudine: **256 m slm**

Esposizione: **Sud/Est**

Età delle viti: **20 anni**

Sistema di allevamento: **spalliera veronese**

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

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

Epoca di raccolta: **mese di ottobre**

Alcool svolto: **16% Vol**

Acidità totale: **5,75 g/l**

Estratto secco: **34,1 g/l**

pH: **3,48**

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

Longevità: **25-30 anni**



1,5 L



0,75 L

Annata 2012

GERMOGLIAMENTO:
5 Aprile

FIORITURA:
23 Maggio

ALLEGAGIONE:
1 Giugno

INVAIATURA:
25 Luglio

EPOCA DI RACCOLTA:
dal 10 Settembre

L'annata 2012 è stata caratterizzata da un inverno relativamente mite, con scarse precipitazioni. Questo ha portato ad un germogliamento leggermente anticipato rispetto alle medie storiche; l'andamento vegetativo è stato rallentato da un leggero ritorno di freddo durante i mesi di Aprile e Maggio, con andamento piuttosto stentato: fattori che hanno posticipato di una settimana la fioritura rispetto al 2011. La stagione estiva è proseguita con alte temperature, accompagnate da una piovosità molto scarsa e mal distribuita a carattere temporalesco. A tal proposito si segnala la grandinata del 21 luglio nella zona della Val d'Ilasi, evento comunque circoscritto ad una piccola zona che non ha provocato seri danni. La vite, dunque, si è trovata a fronteggiare uno stress idrico importante, superato, dove possibile grazie all'irrigazione di soccorso. Assieme ad esso si è registrato un notevole stress luminoso e da calore, infatti il fabbisogno termico si è raggiunto con molto anticipo (fine Agosto). A causa di questo strano andamento climatico i valori di acidità ne hanno risentito, ma fortunatamente questo non è successo al pH (fattore di stabilità dei vini). Grazie all'abbassamento delle temperature e alle piogge di fine Agosto la vite ha ristabilito il suo equilibrio. Inoltre i discreti sbalzi termici tra il giorno e la notte hanno consentito di ultimare la maturazione in modo ottimale. L'annata 2012 sarà dunque ricordata per i notevoli stress abiotici che la vite ha dovuto superare; di conseguenza anche le rese/ettaro di questa annata sono state relativamente contenute, con uno stato sanitario delle uve ottimo ed una qualità nel complesso buona.



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



VALLE ALTA

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

2013

Vigna di Valle Alta

Vitigni: **Corvina Gentile, Corvina grossa, Rondinella, Oseleta**

Terreno: **Marne fossili**

Ettari vitati: **3,23**

Altitudine: **256 m slm**

Esposizione: **Sud/Est**

Età delle viti: **20 anni**

Sistema di allevamento: **spalliera veronese**

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

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

Epoca di raccolta: **mese di ottobre**

Alcool svolto: **16% Vol**

Acidità totale: **5,87g/l**

Estratto secco: **35,4 g/l**

pH: **3,49**

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

Longevità: **25-30 anni**



1,5 L



0,75 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