

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**

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**

Residuo zuccherino: **0,9 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](http://www.tenuteugolini.it) - [info@tenuteugolini.it](mailto:info@tenuteugolini.it)

C.F. e P.Iva 03727910238