



SAN MICHELE

VALPOLICELLA SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

2015

Vigna del Colle San Michele
Rebsorten: **Corvina gentile ,
Corvinone, Rondinella und Oseleta**
Bodenstruktur: **kalkhaltig mit viel
Kalkgestein**
Bestockte Fläche: **3,87**
Höhe: **200m ü. M.**
Hanglage: **Südosten**
Durchschnittsalter der Rebstöcke: **16
Jahre**
System der Rebenzüchtung:
Spalierziehung
Stockdichte: **6250 Rebstöcke / ha**
Ertrag/ ha: **70 q/ ha**

Weinlese: **Oktober**
Alkoholgehalt: **14,7% Vol.**
Säuregehalt: **5,53 gr/l**
Trockenextrakt: **29,7 g/l**
Restzuckergehalt: **0,6 g/l**
Ph Wert: **3,52**

Servieren des Weins: **Es wird
empfohlen, den Wein mindestens
1 Stunde vor dem Genuss zu öffnen
und ihn in bauchigen Gläsern bei
einer Kellertemperatur von ca. 15°-
18° zu servieren.**
Reifepotential: **15-20 Jahre**



1,5 L



0,75 L

Weinjahr 2015

AUSTRIEB
5. April

BLÜHTE
27. Mai

BEERENREIFUNG
30. August

BEERENREIFE
ab 10. September

Das Jahr 2015 war von klimatischen Extremen (Temperaturen, Sonneneinstrahlung) geprägt, die die Rebe einem beachtlichen Stress ausgesetzt haben. Der Winter ist mit hohen Temperaturen einhergegangen und auch die folgenden Monate haben, wenngleich mit häufigen Wechsellern, bei den Höchstwerten zwanzigjährige Rekorde verzeichnet, insbesondere der Monat Juli. Was die Niederschlagsmenge anbelangt, wurden in den ersten Monaten des Jahres Niederschläge über dem Durchschnitt verzeichnet, während es im April an Regen mangelte. Auch die folgenden Monate, insbesondere Juli, lagen immer unter den Durchschnittswerten.



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