

TENUTÆ
UGOLINI
FUMANE IN VALPOLICELLA



VALLE ALTA

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

2011

Vigna di Valle Alta

Rebsorten: **Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Oseleta**
Bodenstruktur: **kalkhaltiger, skelettreicher Lehm Boden**

Bestockte Fläche: **3,23**

Höhe: **256 m ü. M.**

Hanglage: **Südosten**

Durchschnittsalter der Rebstöcke: **20 Jahre**

System der Rebenzüchtung:

Spalierziehung

Stockdichte: **6250 Rebstöcke / ha**

Ertrag/ ha: **60 q/ ha**

Weinlese: Oktober
Alkoholgehalt: **16% Vol.**
Säuregehalt: **5,59 gr/l**
Trockenextrakt: **35,00 g/l**
Ph Wert: **3,48**

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: **25-30 Jahre**



1,5 L



0,75 L

Weinjahr 2011

AUSTRIEB
3. April

BLÜHTE
15. Mai

FRUCHTANSATZ
25. Mai

BEERENREIFE
25. Juli

ERNTEBEGINN
ab 5. September

Das Weinjahr 2011 war geprägt von einem niederschlagsreichen Winter, dessen Temperaturen sich jedoch für diese Jahreszeit durchaus im Normalbereich bewegten. Im ersten Drittel des Jahres wurden neben leicht über dem Durchschnitt liegenden Temperaturen außergewöhnlich hohe Regenvorkommen verzeichnet, was einen verfrühten Austrieb zur Folge hatte. Die Frühjahrestemperaturen befanden sich über dem historischen Mittelmaß und zogen im Vergleich zum Vorjahr eine starke Trockenheit und eine mehr als 15 Tage verfrühte Blüte nach sich. Durchschnittlich betrachtet fand sie gesamt 10 Tage zu früh statt. Juni und Juli gestalteten sich als sehr regenreich, was für die optimale Entwicklung der Trauben von Vorteil ist; der August hingegen hatte viele Tropentage mit wenig Niederschlag. Alle diese klimatischen Gegebenheiten und der vorzeitige Austrieb waren der Qualität und der Gesundheit der Trauben jedoch sehr förderlich. Im Vergleich zu den vergangenen Jahren mussten wir uns aufgrund des Niederschlagsmangels auf einen frühzeitigen Erntebeginn einstellen. Somit konnten wir auch das Fehlen der erforderlichen thermischen Bewegungen zwischen Tag und Nacht als Voraussetzung für eine optimale Traubenreife wieder ausgleichen. Das Jahr 2011 geht somit als eines der vorzeitigen Austriebsjahre in die Geschichte ein, gilt allerdings als exzellenter Jahrgang was die Qualitäten in den verschiedenen Bereichen anbelangt und auch in quantitativer Hinsicht lag es in der Norm.



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

2012

Vigna di Valle Alta

Rebsorten: **Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Oseleta**
Bodenstruktur: **kalkhaltiger, skelettreicher Leimboden**

Bestockte Fläche: **3,23**

Höhe: **256 m ü. M.**

Hanglage: **Südosten**

Durchschnittsalter der Rebstöcke: **20 Jahre**

System der Rebzüchtung:

Spalierziehung

Stockdichte: **6250 Rebstöcke / ha**

Ertrag/ ha: **60 q/ ha**

Weinlese: **Oktoberr**

Alkoholgehalt: **16% Vol.**

Säuregehalt: **5,75 gr/l**

Trockenextrakt: **34,10 g/l**

Ph Wert: **3,48**

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: **25-30 Jahre**



1,5 L



0,75 L

Winejahr 2012

AUSTRIEB
5. April

BLÜHTE
23. Mai

FRUCHTANSATZ
1. Juni

BEERENREIFE
25. Juli

ERNTEBEGINN
ab 10. September

Das Jahr 2012 war von einem relativ milden, niederschlagsarmen Winter gekennzeichnet. Im Vergleich zu den Vorjahren kam es dadurch zu einem verfrühten Austrieb und ein leichter Temperaturrückgang im April und Mai verlangsamte zudem das Wachstum, was im Vergleich zu 2011 die Blüte um eine weitere Woche verzögert. Der Sommer brachte heiße Temperaturen und kaum Niederschläge und die wenigen verteilten sich zudem schlecht, lediglich im Zuge verschiedener Unwetter. Hierzu sei vor allem der Hagel am 21. Juli in der kleinen Region um Val d'Ilasi erwähnt; jedoch hat auch dieser keine nennenswerten größeren Schäden verursacht. Die Reben waren einem enormen Wasserstress ausgesetzt, dieser konnte aber größtenteils dank gezielter Bewässerung behoben werden. Die tropische Hitze im August machte den Früchten allerdings sehr zu schaffen und die thermischen Störungen beeinflussten den Säuregehalt, nicht aber den pH Wert (der für die Stabilität der Weine steht). Ende August sanken die Temperaturen und der erhoffte Regen trat ein; dies unterstützte die Reben bei der Wiedererlangung ihres natürlichen Gleichgewichts. Merkbare Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht erlaubten der Traube schließlich ihren optimalen Reifestatus zu erlangen. Das Jahr 2012 ist von widrigen klimatischen Gegebenheiten geprägt und dies macht sich durch geringere Erträge bemerkbar. Die Trauben sind dennoch von bester Qualität und guter Komplexität.



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

2013

Vigna di Valle Alta

Rebsorten: **Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Oseleta**
Bodenstruktur: **kalkhaltiger, skelettreicher Lehm Boden**

Bestockte Fläche: **3,23**

Höhe: **256 m ü. M.**

Hanglage: **Südosten**

Durchschnittsalter der Rebstöcke: **20**

Jahre

System der Rebenzüchtung:

Spalierziehung

Stockdichte: **6250 Rebstöcke / ha**

Ertrag/ ha: **60 q/ ha**

Weinlese: **Oktoberr**

Alkoholgehalt: **16% Vol.**

Säuregehalt: **5,87 gr/l**

Trockenextrakt: **35,4 g/l**

Ph Wert: **3,49**

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: **25-30 Jahre**



1,5 L



0,75 L

Weinjahr 2013

AUSTRIB
15. April

BLÜHTE
12. Juni

FRUCHTANSATZ
20. Juni

BEERENREIFE
13. August

ERNTEBEGINN
ab 20. September

Der Winter vor der Ernte 2013 lag in Bezug auf Temperatur und Niederschlag leicht über dem Durchschnitt. Der März blieb kalt und regenreich und verzögerte so den Austrieb. Diese Situation veränderte sich das gesamte Frühjahr über kaum, die Werte lagen deutlich unter dem Durchschnitt der vergangenen Jahre. Im Mai wurden ganze 18 Regentage mit einer Niederschlagsmenge von 229 mm verzeichnet und dies erschwerte die Arbeit im Weinberg sehr. Die Blüte setzte zehn Tage zu spät ein (vergleichbar mit 2010). Der Sommer brachte dann das ersehnte gute Wetter mit wenig Niederschlag, vor allem in den Monaten Juli und August lagen die Temperaturen deutlich über dem Durchschnitt. Ende August setzen die Niederschläge ein. Am 24. August kam es zu einem starken Hagelgewitter vor allem im Gebiet der Classicoregion. Ende August und September waren von erheblichen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht geprägt, dies erhöhte jedoch den Phenolanteil in der Traube.

Die Ernte konnte bei idealen klimatischen Bedingungen zeitgemäß begonnen und durchgeführt werden, auch zwischenzeitliche Niederschläge übten keinen negativen Einfluss auf die Qualität der Trauben aus.

2013 geht in die Annalen als Jahr der Gegensätze ein, dessen Beginn regenreich und kalt, der Sommer jedoch von außergewöhnlicher Hitze geprägt war. Unsere zielgerichtete agronomische Arbeit konnte diese Unterschiede jedoch ausgleichen und wir freuen uns sowohl qualitativ, als auch quantitativ über sehr gute Ergebnisse.



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