



## MONTE SOLANE

VALPOLICELLA RIPASSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

2016

### Vigna di Monte Solane

Vitigni: **Corvina gentile**  
Terreno: **Pietra lastolare compatta**  
Ettari vitati: **4,53**  
Altitudine: **650 m slm**  
Esposizione: **Sud**  
Età delle viti: **20 anni**  
Sistema di allevamento: **Spalliera**  
Densità d'impianto: **5000 ceppi/ha**  
Resa/ettaro: **60 q/ha**  
Epoca di raccolta: **mese di ottobre**

Alcool svolto: **15,5% Vol**  
Acidità totale: **5,36 g/l**  
Estratto secco: **28 g/l**  
Residuo zuccherino: **0,6 g/l**  
pH: **3,45**

Servizio: **Si consiglia di stappare almeno un'ora prima, e di servirlo in bicchieri balloon alla temperatura di cantina (15-18°C)**  
Longevità: **15-20 anni**



1,5 L



0,75 L

*Annata 2016*

GERMOGLIAMENTO:  
**31 Marzo**

FIORITURA:  
**26 Maggio**

INVAIATURA:  
**2 Agosto**

EPOCA DI RACCOLTA:  
**14 Settembre**

L'inverno 2015/2016 è trascorso con temperature superiori alle medie del periodo in tutte le aree di coltivazione con assenza di precipitazioni, eccetto un piccolo evento nevoso. Ad inizio Aprile è iniziato un periodo freddo e piovoso, con temperature inferiori alla media, sino alla metà del mese di maggio. I mesi successivi hanno visto un alternarsi delle temperature con valori sotto la media storica in particolare nei mesi di luglio e agosto. La piovosità si è mantenuta elevata, in particolare con alcune giornate continue di pioggia. L'estate ha visto i tipici eventi temporaleschi, non oltre la norma, con un unico evento grandinigeno che ha interessato una piccola area nella fascia alta delle colline della Valpolicella. Il clima si è disposto decisamente al bello con l'arrivo di settembre, quando pur con precipitazioni di intensità riguardevole, le temperature elevate e la buona ventilazione che ha mantenuto bassa l'umidità nell'aria, ha permesso una buona conclusione del ciclo vegetativo. L'autunno si è concluso sempre con temperature gradevoli sino ad inizio dicembre, quando l'inverno ha preso possesso del clima.



**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



## MONTE SOLANE

VALPOLICELLA RIPASSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

2016

### Vigna di Monte Solane

Grape varieties: **Monovarietal Corvina**

**Gentile**

Soil: **stone lastolare**

Hectares of vineyards: **4.53**

Altitude: **650 m slm**

Exposure: **South**

Age of vines: **20**

Training system: **Espalier**

Planting density: **5,000 plants/ha**

Yield per hectare: **60 q/ha**

Harvest period: **October**

Acquired alcohol: **15.5%**

Total acidity: **5.36 g/l**

Dry extract: **28 g/l**

Residual sugar: **0,6 g/l**

pH: **3.45**

SERVICE: **We recommend uncorking one hour beforehand and pouring into balloon glasses at cellar temperature (15-18° C)**

AGEING POTENTIAL : **15-20 years**



1,5 L



0,75 L

*Vintage 2016*

BUD BREAK  
31 March

FLOWERING  
26 May

VERAISON  
2 August

HARVEST TIME  
14 September

The 2015/2016 winter went by with higher than average temperatures in all growing areas with the absence of rainfall except for a brief period of snow. A cold and wet period began at the start of April, with lower than average temperatures, lasting until mid-May. Following months alternated temperatures with values below historical average, in particular during July and August. Rainfall was still high with some days of continuous rain. Summer was characterized by typical thunderstorms, within normal values, and a single hailstorm that struck a small area in the high Valpolicella hillside areas. Fine weather began with the arrival of September when high temperatures and good wind conditions kept air humidity levels low even in the presence of some strong rainfall, permitting a good conclusion of the vegetative cycle. In autumn temperatures continued to be pleasant until the start of December when winter took over the climate.



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



## MONTE SOLANE

VALPOLICELLA RIPASSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

2016

### Vigna di Monte Solane

Rebsorten: **Corvina Veronese**

**reinsortig**

Bodenstruktur: **kalkhaltig, kompakt mit reichen Kalksteinvorkommen**

Bestockte Fläche: **4,53**

Höhe: **650 m ü. M.**

Hanglage: **Süden**

Durchschnittsalter der Rebstöcke:

**20 Jahre**

System der Rebenzüchtung:

**Spaliererziehung**

Stockdichte: **5000 Rebstöcke / ha**

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

Weinlese: **Oktoberr**

Alkoholgehalt: **15,5% Vol.**

Säuregehalt: **5,36 gr/l**

Trockenextrakt: **28 g/l**

Restzuckergehalt: **0,6 g/l**

Ph Wert: **3,45**

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: **10-15 Jahre**



1,5 L



0,75 L

*Weinjahr 2016*

AUSTRIEB  
31. März

BLÜHTE  
26. Mai

BEERENREIFUNG  
2. August

BEERENREIFE  
14. September

Die Temperaturen lagen im Winter 2015/2016 in allen Anbaugebieten über dem jahreszeitlichen Durchschnitt, Niederschläge blieben aus, ein leichter Schneefall ausgenommen. Anfang April hat eine kalte und regenreiche Zeit begonnen, mit unter dem Durchschnitt liegenden Temperaturen bis Mitte Mai. Die folgenden Monate waren von Temperaturschwankungen gekennzeichnet, wobei vor allem die Werte in den Monaten Juli und August unter dem historischen Durchschnitt lagen. Die Niederschlagsmenge blieb weiterhin hoch, insbesondere gab es einige vollständige Regentage. Der Sommer hat die typischen Gewitter mit sich gebracht, nicht mehr als üblich, mit einem einzigen Hagelschlag in einem kleinen Bereich der höher gelegenen Hügel der Valpolicella. Mit September hat sich das Klima entschieden zum Guten gewendet und wengleich es noch zu Niederschlägen beachtlicher Intensität gekommen ist, ist die Luftfeuchtigkeit aufgrund der hohen Temperatur und der guten Luftzufuhr niedrig geblieben und hat einen guten Abschluss des Wachstumszyklus ermöglicht. Im Herbst waren die Temperaturen weiterhin angenehm und blieben es bis Anfang Dezember. Dann hat der Winter vom Klima Besitz ergriffen.



**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