

Mòra

Amarone della Valpolicella Classico

Denominazione
di origine controllata
e garantita

2015



MÒRA

Vigneto: **5 vigne di proprietà**

Vitigni: **Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Oseleta**

Terreno: **variabile in funzione delle vigne**

Ettari vitati: **18**

Altitudine **160 m slm a 650 m slm**

Esposizione: **variabile**

Età delle viti: **20 anni**

Sistema di allevamento: **Spalliera a pergola**

Densità d'impianto: **5.000 ceppi/ha**

Resa/ettaro: **70 q/ha**

Epoca di raccolta: **da fine settembre a fine ottobre**

Alcool svolto: **15,5% Vol.**

Acidità totale: **5,39 g/l**

Estratto secco: **33,8 g/l**

Residuo zuccherino: **4 g/l**

pH: **3,39**



Tenute Ugolini Società Agricola S.S

Strada di Bonamico 11 - 37029 S. Pietro in Cariano (Vr) Italia
Tel. +39 045 7703830 - C.F. e P.Iva 03727910238

Mòra

Amarone della Valpolicella Classico

Denominazione
di origine controllata
e garantita

2015



MÒRA

Vineyard: **5 owned vineyards**
Grape varieties: **Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Oseleta**
Soil: **variable according to the vineyards**
Hectares of vineyards: **18**
Altitude: **160 m slm a 650 m slm**
Exposure: **variable**
Ageing prospects: **20 years**
Training system: **Pergola espalier/ Pergola**
Planting density: **5.000 plants/ha**
Yield per hectare: **70 q/ha**
Harvest period: **from late September to late October**
Acquired alcohol: **15,5% Vol.**
Total acidity: **5,39 g/l**
Dry extract: **33,8 g/l**
Residual sugar: **4 g/l**
pH: **3,39**



Tenute Ugolini Società Agricola S.S

Strada di Bonamico 11 - 37029 S. Pietro in Cariano (Vr) Italia
Tel. +39 045 7703830 - C.F. e P.iva 03727910238

Mòra

Amarone della Valpolicella Classico

Denominazione
di origine controllata
e garantita

2015



MÒRA

Weinberg: **5 eigene Weinberge**

Rebsorten: **Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Oseleta**

Bodenstruktur: **je nach Weinberg variabel**

Bestockte Fläche: **18**

Höhe **160 ü. M. a 650 ü. M.**

Hanglage: **variabel**

Durchschnittsalter der Rebstöcke: **20 Jahre**

System der Rebenzüchtung: **Spalier/ Pergola**

Stockdichte: **5.000 Rebstöcke/ha**

Ertrag/ ha: **70 q/ha**

Weinlese: **von Ende September bis Ende Oktober**

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

Säuregehalt: **5,39 g/l**

Trockenextrakt: **33,8 g/l**

Restzuckergehalt: **4 g/l**

pH: **3,39**



Tenute Ugolini Società Agricola S.S

Strada di Bonamico 11 - 37029 S. Pietro in Cariano (Vr) Italia
Tel. +39 045 7703830 - C.F. e P.Iva 03727910238