



POZZETTO

VALPOLICELLA CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

2017

Vigna del Pozzetto

Vitigni: **Corvina Gentile, Corvina Grossa, Rondinella, Molinara, Croatina.**

Terreno: **calcareo e detritico**

Ettari vitati: **9,77**

Altitudine: **160 m slm**

Esposizione: **Sud**

Età delle viti: **30 anni**

Sistema di allevamento: **Pergoletta Veronese**

Densità d'impianto: **4.000 ceppi/ha**

Resa/ettaro: **90 q/ha**

Epoca di raccolta: **mese di ottobre**

Alcool svolto: **13,5% Vol.**

Acidità totale: **5,39 g/l**

Estratto secco: **25,0 g/l**

Residuo zuccherino: **0,6 g/l**

pH: **3,27**

Servizio: **Consigliamo di versarlo in bicchieri ballon non troppo grandi ad una temperatura da cantina (15°C)**

Longevità: **10-15 anni**



1,5 L



0,75 L

Annata 2017

GERMOGLIAMENTO:
25 Marzo

FIORITURA:
25 Maggio

INVAIATURA:
05 Agosto

EPOCA DI RACCOLTA:
04 Settembre

L'annata 2017 è stata caratterizzata da un clima caldo e dalla scarsità di precipitazioni, già dai mesi invernali. Gelate tardive hanno colpito la Valpolicella nel mese di aprile, provocando danni solo in una piccola area in zona San Martino Buon Albergo. Nei mesi successivi le temperature sono state elevate, da giugno ad agosto, talvolta con fenomeni siccitosi. Episodi di scottature si sono verificati a metà giugno ma senza gravi conseguenze. Tra fine agosto ed inizio settembre, a ridosso della vendemmia, si sono presentati eventi grandinigeni, concentrandosi più nelle zone della Valpantena e la zona est della Valpolicella, recando danni più qualitativi che quantitativi e quindi non minacciando la produzione complessiva. Nel mese di settembre si sono verificati fenomeni temporaleschi con abbassamento repentino della temperatura rispetto alla media storica. Nel complesso, lo stress climatico è stato ben sopportato dalla vite in tutta l'area 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 - info@tenuteugolini.it

C.F. e P.Iva 03727910238

TENUTÆ
UGOLINI
FUMANE IN VALPOLICELLA



POZZETTO

VALPOLICELLA CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

2017

Vigna del Pozzetto

Grape varieties: **Corvina Gentile, Corvina Grossa, Rondinella, Molinara, Croatina and Ancellotta**

Soil: **calcareous and detrital**

Hectares of vineyards: **9.77**

Altitude: **160 m slm**

Exposure: **South**

Age of vines: **30**

Training system: **Veronese vertical-trellis**

Planting density: **4,000 plants/ha**

Yield per hectare: **90 q/ha**

Harvest period: **October**

Acquired alcohol: **13,5% Vol.**

Total acidity: **5.39 g/l**

Dry extract: **25,0 g/l**

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

pH: **3.27**

Service: **We recommend pouring it into balloon glasses that are not too large, at cellar temperature (15 °C)**

Ageing prospects: **10-15 years**



1,5 L



0,75 L

Vintage 2017

BUD BREAK
25 March

FLOWERING
25 May

VERAISON
05 August

HARVEST TIME
04 September

The 2017 vintage was characterised by a warm climate and low rainfall, already in the winter months. Late frosts hit Valpolicella in April, causing damage only in a small area in the "San Martino Buon Albergo" area. In the following months the temperatures were high, from June to August, sometimes also with drought. Episodes of sunburn occurred in mid-June but without serious consequences. Between late August and early September, close to the harvest, hailstorms occurred, concentrating more on the Valpantena and eastern Valpolicella areas, causing more qualitative than quantitative damage and therefore not threatening the overall production. In September, thunderstorms occurred with a sudden drop in temperature compared to the historical average. Overall, the climatic stress was well tolerated by the vines throughout the production area.



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



POZZETTO

VALPOLICELLA CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

2017

Vigna del Pozzetto

Rebsorten: **Corvina Veronese, Corvinone, Croatina, Rondinella, Molinara, Ancellotta**
Bodenstruktur: **niedrige Tallage, kalkhaltige Erde mit viel Kalkgestein**

Bestockte Fläche: **9,77 ha**

Höhe: **160m ü. M.**

Hanglage: **Süden**

Durchschnittsalter der Rebstöcke: **30 Jahre**

System der Rebenzüchtung:

Spaliererziehung

Stockdichte: **4000 Rebstöcke / ha**

Ertrag/ ha: **90 q/ ha**

Weinlese: **Oktober**

Alkoholgehalt: **13,5% Vol.**

Säuregehalt: **5,39 gr/l**

Trockenextrakt: **25,0 g/l**

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

Ph Wert: **3,27**

Servieren des Weins: **Am besten wird der Wein in nicht zu großen bauchigen Gläsern bei einer Kellertemperatur von ca. 15°eingeschenkt.**

Reifepotential: **10-15 Jahre**



1,5 L



0,75 L

Weinjahr 2017

AUSTRIEB
25. März

BLÜHTE
25. Mai

BEERENREIFUNG
05. August

BEERENREIFE
04. September

Der Jahrgang 2017 war bereits in den Wintermonaten durch ein warmes Klima und geringe Niederschläge gekennzeichnet. Im April traf der Spätfrost in Valpolicella ein und verursachte nur in einem kleinen Gebiet in der Gegend von San Martino Buon Albergo Schäden an. In den folgenden Monaten waren die Temperaturen hoch, von Juni bis August, manchmal auch mit Dürre. Sonnenbrandfolgen traten Mitte Juni auf, jedoch ohne schwerwiegende Folgen. Zwischen Ende August und Anfang September, kurz vor der Ernte, traten Hagelstürme auf, die sich mehr auf die Gebiete Valpantena und Valpolicella im Osten konzentrierten, mehr qualitative als quantitative Schäden verursachten und somit die Gesamtproduktion nicht gefährdeten. Im September kam es zu Gewittern mit einem plötzlichen Temperaturabfall im Vergleich zum historischen Durchschnitt. Insgesamt wurde die klimatische Belastung durch die Reben im gesamten Produktionsgebiet gut vertragen.



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