



SAN MICHELE

VALPOLICELLA SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

2015

Vigna del Colle San Michele

Vitigni: **Corvina Gentile, Corvina Grossa, Rondinella e Oseleta**

Terreno: **Tufaceo**

Ettari vitati: **3,87**

Altitudine: **200 m slm**

Esposizione: **Sud/Est**

Età delle viti: **16 anni**

Sistema di allevamento: **Spalliera**

Densità d'impianto: **6.250 ceppi/ha**

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

Epoca di raccolta: **mese di ottobre**

Alcool svolto: **14,7% Vol.**

Acidità totale: **5,53 g/l**

Estratto secco: **29,7 g/l**

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

pH: **3,52**

Servizio: **Si consiglia di stappare almeno un'ora prima e versarlo in bicchieri ballon ad una temperatura da cantina (15-18° C)**

Longevità: **15-20 anni**



1,5 L



0,75 L

Annata 2015

GERMOGLIAMENTO:
5 Aprile

FIORITURA:
27 Maggio

INVAIATURA:
30 Agosto

EPOCA DI RACCOLTA:
10 Settembre

Il 2015 è caratterizzato da eccessi climatici (temperature, radiazione solare,) che hanno sottoposto la vite a notevoli stress. L'inverno è trascorso con temperature elevate ed anche i mesi successivi, pur con alternanze frequenti, hanno segnato dei record ventennali nei valori massimi, in particolare per il mese di luglio. Per quanto riguarda la pluviometria si sono registrate precipitazioni oltre media nei primissimi mesi dell'anno, poi aprile ha manifestato una forte carenza. Anche i mesi successivi, in particolare luglio, si sono sempre mantenuti sotto i valori medi.



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



SAN MICHELE

VALPOLICELLA SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

2015

Vigna Colle San Michele

Grape varieties: **Corvina Gentile, Corvina Grossa, Rondinella and Oseleta**

Soil: **tufaceous**

Hectares of vineyards: **3.87**

Altitude: **200 m slm**

Exposure: **South/East**

Age of vines: **16**

Training system: **Espalier**

Planting density: **6,250 plants/ha**

Yield per hectare: **70 q/ha**

Harvest period: **October**

Acquired alcohol: **14.7%**

Total acidity: **5.53 g/l**

Dry extract: **29.7 g/l**

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

pH: **3.52**

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 2015

BUD BREAK
5 April

FLOWERING
27 May

VERAISON
30 August

HARVEST TIME
dal 10 September

2015 was characterized by climate excesses (temperatures, solar radiation) exposing vine to great stress. The winter went by with high temperatures and even subsequent months, although characterized by frequent variations, achieved twenty-year record maximum temperatures, especially during July. Rainfall was greater than average during the first months of the year but very lacking during April. Rainfall remained under average values even during subsequent months and July in particular..



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



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