

TENUTÆ
UGOLINI

FUMANE IN VALPOLICELLA



VALLE ALTA

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

2013

Vigna di Valle Alta

Vitigni: **Corvina Gentile, Corvina grossa, Rondinella, Oseleta**

Terreno: **Marne fossili**

Ettari vitati: **3,23**

Altitudine: **256 m slm**

Esposizione: **Sud/Est**

Età delle viti: **20 anni**

Sistema di allevamento: **Spalliera**

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

Resa/ettaro: **60 q/ha**

Epoca di raccolta: **mese di ottobre**

Alcool svolto: **16% Vol**

Acidità totale: **5,87g/l**

Estratto secco: **35,4 g/l**

Residuo zuccherino: **0,9 g/l**

pH: **3,49**

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

Longevità: **25-30 anni**



1,5 L



0,75 L

Annata 2013

GERMOGLIAMENTO:
15 Aprile

FIORITURA:
12 Giugno

ALLEGAGIONE:
20 Giugno

INVAIATURA:
13 Agosto

EPOCA DI RACCOLTA:
dal 20 Settembre

L'inverno che ha preceduto l'annata 2013 è stato caratterizzato da temperature leggermente al di sopra delle medie del periodo e piovosità sopra la media. Il mese di marzo è proseguito con abbondanti piogge e basse temperature, che hanno ritardato il germogliamento. La medesima situazione si è registrata durante la primavera, con continue piogge e temperature sotto le medie: emblematici i 18 giorni di pioggia nel mese di maggio, per un totale di 229 mm, che hanno creato molte difficoltà nella gestione dei vigneti, ritardando la fioritura di circa dieci giorni (periodo paragonabile al 2010). L'estate è

proseguita all'insegna del bel tempo, soprattutto nei mesi di luglio e agosto, con temperature sopra le medie e scarse piovosità; le piogge si sono concentrate per lo più a fine agosto. Da segnalare poi un evento grandinigeno nella zona classica il 24 di agosto. La fine di agosto e il mese di settembre sono proseguiti con notevoli sbalzi termici tra il giorno e la notte: condizione che ha permesso un ottimo accumulo di sostanze fenoliche nella bacca. La vendemmia è iniziata in perfetta media storica e con condizioni climatiche favorevoli, se non per qualche sporadica pioggia che comunque non ha compromesso la qualità dell'uva. L'annata 2013 sarà ricordata per le due fasi diametralmente opposte che l'hanno caratterizzata: piogge abbondanti e basse temperature all'inizio, seguite da ondate di calore durante l'estate; condizioni superate grazie ad una gestione agronomica oculata, dando nel complesso ottimi risultati con quantitativi in linea con il disciplinare 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



VALLE ALTA

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

2013

Vigna di Valle Alta

Grape varieties: **Corvina Gentile, Corvina Grossa, Rondinella, Oseleta**
Soil: **marly fossil**

Hectares of vineyards: **3.23**

Altitude: **256 m slm**

Exposure: **South/East**

Age of vines: **20**

Training system: **Espalier**

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

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

Harvest period: **October**

Acquired alcohol: **16%**

Total acidity: **5.87 g/l**

Residual sugar: **0,9 g/l**

pH: **3.49**

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

AGEING POTENTIAL : **25-30 years**



1,5 L



0,75 L

Vintage 2013

BUD BREAK
15 April

FLOWERING
12 June

FRUIT SET
20 June

VERAISON
13 August

HARVEST TIME
dal 20 September

The winter preceding the 2013 vintage was characterized by temperatures slightly above the average of the period and a rainfall above average as well. The month of March continued with abundant rainfall and low temperatures, which delayed budding. The same situation was recorded during the spring, with continuous rain and temperatures below the averages: symbolic were the 18 days of rain in the month of May, for a total of 229 mm, which created many difficulties in the running of the vineyards, delaying the flowering phase of about ten days (comparable period of 2010). The Summer pursued with a good weather, especially in the months of July and August, with temperatures above average and a little of rainfall; the rains were concentrated mostly in late August. Noting also the hail event in the classic zone on August 24. The end of August and September continued with extreme variations in temperature between day and night: the condition that allowed a great accumulation of phenolic substances in the grape berries. The harvest began in perfect historical average and with favorable weather conditions, except for the occasional rain that still did not compromise the quality of the grapes. The Vintage 2013 will be remembered for the two diametrically opposite phases that have characterized it: abundant rainfall and low temperatures at the beginning, followed by heat waves during summer; conditions overcame thanks to a careful agronomic management, giving an overall of excellent results with quantities in line with the product specification.



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



VALLE ALTA

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

2013

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 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**

Restzuckergehalt: **0,9 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

AUSTRIEB
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 setzten 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