



## VALLE LENA

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

2015

### Vigna di Valle Lena

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

Terreno: **Argille fossili**

Ettari vitati: **0,5**

Altitudine: **235 m slm**

Esposizione: **Sud/Est**

Età delle viti: **20 anni**

Sistema di allevamento: **Pergola veronese**

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

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

Epoca di raccolta: **mese di ottobre**

Alcool svolto: **14% Vol**

Acidità totale: **5,89 g/l**

Estratto secco: **42,10 g/l**

Residuo zuccherino: **106,70 g/l**

pH: **3,50**

Servizio: **Va servito fresco, non freddo, (la temperatura dev'essere intorno ai 13-14°C) in bicchieri balloon.**

Longevità: **25-30 anni**



0,50 L

*Annata 2015*

GERMOGLIAMENTO:  
**5 Aprile**

FIORITURA:  
**25 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](http://www.tenuteugolini.it) - [info@tenuteugolini.it](mailto:info@tenuteugolini.it)

C.F. e P.Iva 03727910238

TENUTÆ  
**UGOLINI**  
FUMANE IN VALPOLICELLA



## VALLE LENA

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

2015

### Vigna di Valle Lena

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

Soil: **fossil clays**

Hectares of vineyards: **0.5**

Altitude: **235 m above sea level**

Exposure: **South/East**

Age of vines: **20**

Training system: **Veronese arbour**

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

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

Harvest period: **October**

Acquired alcohol: **14%**

Total acidity: **5,89 g/l**

Dry extract: **42,10 g/l**

Residual sugar: **106,70 g/l**

pH: **3.50**

**SERVICE** **Serve cool, not cold, (the temperature should be around 13-14 ° C) in balloon glasses.**

Longevità: **25-30 years**



0,50 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](http://www.tenuteugolini.it) - [info@tenuteugolini.it](mailto:info@tenuteugolini.it)

C.F. e P.Iva 03727910238



## VALLE LENA

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITAS

2015

### Vigna di Valle Lena

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: **Oktober**

Alkoholgehalt: **14% Vol.**

Säuregehalt: **5,89 gr/l**

Trockenextrakt: **42,10 g/l**

Restzuckergehalt: **106,70 g/l**

Ph Wert: **3.50**

Wir empfehlen die Flasche einige **Stunden vor dem Genuss zu öffnen; sein volles Aroma kann der Amarone entfalten, wenn er in großen bauchigen Gläsern bei einer Temperatur von 18° C serviert wird.** Reifepotential: **25-30 Jahre**



0,50 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](http://www.tenuteugolini.it) - [info@tenuteugolini.it](mailto:info@tenuteugolini.it)

C.F. e P.Iva 03727910238