

POZZETTO

VALPOLICELLA CLASSICO DOC

IL VINO DEL FONDATORE



Millesimo 2021
Uvaggio: Corvina 80%
Rondinella 10%
Croatina 10%

Vigneto: Vigna del Pozzetto
Estensione: 9,8 ha
Forma di allevamento: Pergola veronese
Altitudine: 160 metri sul livello del mare
Esposizione: Sud/Est
Suolo: Calcareo e detritico

Gradazione alcolica: 13,5% Vol
Acidità totale: 5,04 g/l
Estratto secco: 28,9 g/l
Longevità: 10-15 anni
Affinamento: Vasca in acciaio e bottiglia

Clima: L'annata 2021 ha visto il tipico andamento stagionale instabile degli ultimi anni, con temperature medie leggermente superiori alla media storica solamente per i mesi di gennaio e febbraio. Da marzo a giugno le temperature medie si sono assestate sempre al di sotto della media storica per poi risalire per i mesi di giugno luglio e settembre.

Germogliamento: 9 aprile
Fioritura: 7 giugno
Invaiaura: 16 agosto
Inizio vendemmia: 15 settembre

Identità: Il Valpolicella Classico Pozzetto è il vino che un padre spiega ad un figlio, un vino da raccontare a chi ti è caro. Un vino di identità fondante. Dall'omonimo vigneto storico a 160 metri sul livello del mare, vinificato con semplicità, sufficiente a sé stesso senza alcun bisogno della complessità dell'appassimento o dell'affinamento in legno, il vino più coerente, schietto di modulata energia fruttata, coinvolgente nella sua gioiosa freschezza. Autentico come la terra che ne genera l'uva rappresenta la tradizione genuina della Valle di Fumane, vocazione di Ugolini. Profilo sensoriale: di color rosso porpora, presenta una piacevole acidità, sinonimo di freschezza. Regala sentori di ciliegia, marasca, rosa e pepe nero.

Profilo sensoriale: di color rosso porpora, presenta una piacevole acidità, sinonimo di freschezza. Regala sentori di ciliegia, marasca, rosa e pepe nero.

PRODUZIONE

9.700 bottiglie da 0,75 l

150 bottiglie da 1,50 l



MEDAGLIE D'ORO

2015



2016



2017



2018



2019



2020

