San Michele

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC

LA CORVINA BEN TEMPERATA

8 057968 730021

Millesimo:	**2018**	
Uvaggio:	Corvina	60%
	Corvinone	20%
	Rondinella	10%
	Oseleta	10%
Vigneto:	Vigna del colle San Michele	
Estensione:	3,9 ha	
Forma di allevamento:	Spalliera veronese o Guyot	
Altitudine:	200 metri sul livello del mare	
Esposizione:	Sud/Est	
Suolo:	Tufaceo	
Gradazione alcolica:	14,4% Vol	
Acidità totale:	6,35 g/l	
Estratto secco:	34,1 g/l	
Longevità:	15 - 20 anni	

Clima: La primavera 2018 risulta inizialmente anormalmente fredda nelle due prime decadi di marzo, poi le temperature risalgono, per poi subire un'impennata nella terza decade d'Aprile. L'estate 2018 può essere sostanzialmente divisa tra un inizio relativamente fresco e piovoso con fenomeni ad elevata instabilità per tutta l'area della Valpolicella, a partire soprattutto dall'ultima decade di luglio, una fase calda e meno piovosa, anche se localmente ed in maniera irregolare gli apporti pluviometrici dovuti a fenomeni temporaleschi risultano rilevanti.
Complessivamente la stagione risulta comunque più calda rispetto alle medie degli anni precedenti registrate nel mese di agosto.

Germogliamento:	4 aprile
Fioritura:	26 maggio
Invaiatura:	14 agosto
Inizio vendemmia:	10 settembre

Identità: Il Valpolicella Classico Superiore San Michele è il più elegante dei vini Ugolini. Stile, superiorità non ostentata, ineccepibile accuratezza al palato. A 200 metri sul livello del mare, una placca tufacea rivolta a oriente ospita in 12 chilometri di muri a secco il vigneto del Colle San Michele. La resa bassa per ettaro instilla nel vino più materia, pur mantenendo croccantezza di frutto e una dinamica progressione gustativa, di morbida lunghezza.

Profilo sensoriale: Di color rosso rubino con riflessi granati, al naso si percepisce fin da subito una ciliegia più matura. In bocca è più morbido, e inizia a presentare i primi aromi terziari, quali la vaniglia.

PRODUZIONE	6.466 bottiglie da 0,75/	100 bottiglie da 1,50/

MEDAGLIE D'ORO

2013 2014 2015 2016 2016