

SAN MICHELE

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC

LA CORVINA BEN TEMPERATA



Millesimo	2016	
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:	14,5% Vol
Acidità totale:	5,4 g/l
Estratto secco:	27,9 g/l
Longevità:	15 - 20 anni
Affinamento:	Barriques di secondo e terzo passaggio e bottiglia

Clima: Il millesimo 2016 è figlio di un'annata con un inverno freddo e secco, una primavera piovosa e fresca, un'estate non particolarmente calda che però è stata bilanciata da un autunno con temperature elevate. In particolare una buona ventilazione che ha mantenuto una buona sanità delle uve e decisiva nei mesi della maturazione fenolica dell'Uva. Ottima annata valutata cinque stelle dal Consorzio Tutela Vini della Valpolicella.

Germogliamento:	1 aprile
Fioritura:	28 maggio
Invaiaura:	3 agosto
Inizio vendemmia:	15 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 ricavati dal legno quali la vaniglia.

PRODUZIONE	19.800 bottiglie da 0,75 l	150 bottiglie da 1,50 l
-------------------	----------------------------	-------------------------

MEDAGLIE D'ORO

2013	2014	2015	2016	2016