

UGOLINI

SAN MICHELE

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

2016

LA CORVINA BEN TEMPERATA

Vigna del colle San Michele

Vitigni: Corvina Gentile, Corvina Grossa, Rondinella e Oseleta

Terreno: terreno tufaceo

Ettari vitati: 3,9

Altitudine: 200 m slm

Esposizione: Sud-Est

Sistema di allevamento: spalliera veronese o Guyot

Alcool svolto: 14.5% Vol.

Acidità totale: 5,4 g/l

Estratto secco: 27,9 g/l



Servizio

Si consiglia di stappare almeno un'ora prima e versarlo in bicchieri ballon a una temperatura da cantina (16-18°C).

Longevità: 20-25 anni

Germogliamento: 1 aprile

Fioritura: 28 maggio

Invaiatura: 3 agosto

Inizio raccolta: 15 settembre

L'annata 2016 è caratterizzata da un inverno freddo e secco, primavera piovosa e fresca, un'estate non particolarmente calda, che si è risolta in autunno per le temperature elevate, ma soprattutto una buona ventilazione, che ha mantenuto una buona sanità delle uve e decisiva nei mesi della maturazione fenolica dell'uva. È stata una buona annata.