

# UGOLINI

## POZZETTO

VALPOLICELLA CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

2020

IL VINO DEL FONDATORE

### Vigna del Pozzetto

Vitigni: Corvina Gentile, Rondinella, Croatina

Terreno: calcareo e detritico

Ettari vitati: 9,8

Altitudine: 160 m slm

Esposizione: Sud

Sistema di allevamento: pergoletta veronese

Alcool svolto: 13,5% Vol.

Acidità totale: 5,80 g/l

Estratto secco: 29,40 g/l



### Servizio

Si consiglia di versarlo in bicchieri ballon non troppo grandi a una temperatura da cantina (15°C).

Longevità: 15-20 anni

Germogliamento: 14 aprile

Fioritura: 4 giugno

Invaiatura: 22 agosto

Inizio raccolta: 16 settembre

L'annata 2020 è stata caratterizzata da un inverno mite, una stagione primaverile con discrete precipitazioni e un'estate particolarmente calda in Valpolicella, quindi una buona qualità, se non ottima.