

UGOLINI

VALLE ALTA

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

2015

IL SOFFIO SACRO

Vigna di Valle Alta

Vitigni: Corvina Gentile, Corvina grossa, Rondinella, Oseleta

Terreno: marne fossili

Ettari vitati: 3,2

Altitudine: 256 m slm

Esposizione: Sud/Est

Sistema di allevamento: spalliera veronese o Guyot

Alcool svolto: 16,5% Vol

Acidità totale: 5,70 g/l

Estratto secco: 34,1 g/l



Servizio

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

Longevità: 35-45 anni

Germogliamento: 5 aprile

Fioritura: 27 maggio

Invaiatura: 30 agosto

Inizio raccolta: 1 ottobre

L'annata 2015 è stata l'annata più promettente degli ultimi 30 anni. Una lunga estate calda, ma non arida. Ha donato grappoli sani e concentrati, dando così vita a vini eleganti e complessi.

Decisamente una grande annata!