

UGOLINI

VALLE ALTA

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

2015

IL SOFFIO SACRO

Weinberg Valle Alta

Rebsorten: Corvina Gentile, Corvina grossa, Rondinella, Oseleta

Bodenstruktur: fossiler Mergel

Hektar Rebfläche: 3,2

Höhe: 256 m ü. M

Exposition: Süden-Osten

System der Rebenzüchtung: Veronese Spalier oder Guyot

Alkoholgehalt: 16,5% Vol

Gesamtsäuregehalt: 5,70 g/l

Trockenextrakt: 34,1 g/l



Weinservice

Am besten wird der Wein in nicht zu großen bauchigen Gläsern bei einer Kellertemperatur von ca. 18° eingeschenkt.

Langlebigkeit: 35-45 Jahre

AUSTRIEB: 5 april

BLÜTE: 27 mai

TRAUBENREIFUNG: 30 august

WEINLESE: 1 oktober

Der Jahrgang 2015 war der beste seit 30 Jahren. Ein langer, heißer, aber nicht regnerischer Sommer brachte gesunde und konzentrierte Trauben mit eleganten und vielfältigen Weinen hervor. Es war ein großartiges Jahr.