

la vita è la nostra passione

LAPIADA



ENOTÈQUE



VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE / TENUTE UGOLINI SAN MICHELE

Dénomination d'Origine Contrôlée

Les cépages Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella et Oseleta des collines de San Michele à Bure Alto forment la base du Valpolicella Classico Superiore. L'âge moyen de ces vignes est de plus de 10 ans. Une altitude de 200 m, un alignement sud-ouest des vignes et un sol particulièrement riche en grès et calcaire donnent des conditions de croissance idéales de ces fruits rouges. Un parfum intense de raisins est le résultat de cette culture qui devient encore plus précieuse, si on prend en considération qu'aucune substance chimique n'est utilisée.

Cépage: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella et Oseleta

Couleur: En verre, le vin se présente d'une couleur rouge rubis brillant

Parfum: Notes de cerises rouges, griottes et d'épices comme le poivre et la vanille

Saveur: Doux, élégant et très harmonieux

Accompagnement: Excellent avec des pâtes, viande blanche, charcuterie et fromage

Elaboration: La vendange se fait à la main fin septembre, début octobre dès que les raisins ont obtenu leur degré de maturité idéal. Une partie des raisins est encore pressée le jour même à fin d'en obtenir un vin fruité et frais. L'autre partie est étalée entre 30 à 40 jours au sec. Le pressage se fait avec beaucoup de soin. La fermentation est mise en marche avec des levures sélectionnées dans des cuves en acier. Ensuite le vin vieillit pendant 20 mois dans des petits tonneaux en bois de chênes provenant de différentes régions de France. D'autres 8 mois de vieillissement en bouteille sont prévus avant la mise en commerce.

Rendue: 7000 kilogrammes de raisins par hectare (44 hl/ha)

Taux d'alcool: 15 %

Température: Il est recommandé d'ouvrir la bouteille au moins une heure avant de la servir à une température de 15-18 °C

Année: 2014-2015



VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE / TENUTE UGOLINI MONTE SOLANE

Dénomination d'Origine Contrôlée

Le Ripasso est le vin d'un cépage unique, le Corvina Veronese, des vignobles de Monte Solane (San Giorgio di Valpolicella), à 550 m d'altitude, sur une pente alignée vers le sud. L'âge moyen de ces vignes est d'environ 20 ans. La structure du sol est gravée par un calcaire compact et d'une riche présence de grès.

Cépage: Corvina Veronese

Couleur: Rouge rubis sombre

Parfum: Intense avec des notes de fruits rouges mûrs et d'épices comme le poivre noir et le clou de girofle

Saveur: En bouche il se présente chaud, équilibré, structuré et sec

Accompagnement: Pâtes à la viande en sauce, viande rouge et grillade, rôti

Elaboration : La vendange est faite manuellement dans la première semaine de novembre dès que les raisins ont obtenu le degré de maturité idéal. Les fruits sont mis dans de petites caisses. Une partie des raisins est encore pressée le jour même à fin d'en obtenir un vin parfumé et frais. Le pressage se fait avec beaucoup de soin. La fermentation est mise en marche avec des levures sélectionnées dans des cuves en acier. En mars, le vin résultant est amené sur le marc de l'Amarone pour une deuxième fermentation (ripassato) obtenant ainsi un parfum et une structure du vin améliorés. Le vin vieillit pendant 20 mois dans des petits tonneaux en bois de chênes provenant de différentes régions de France. D'autres 8 mois de vieillissement en bouteille sont prévus avant la mise en commerce.

Rendue: 6000 kilogrammes de raisins par hectare (38 hl/ha)

Taux d'alcool: 15 %

Température: Il est recommandé d'ouvrir la bouteille au moins une heure avant de la servir à une température de 15-18°C

Année: 2015



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE / TENUTE UGOLINI VALLE ALTA

Dénomination d'Origine Contrôlée Garantie

Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella et Oseleta sont les cépages des collines de Valle Alta à 256 m d'altitude que l'on utilise pour la fabrication du vin royal l'Amarone. La hauteur et la pente de ces vignobles présentent des conditions de croissance idéales de la région historique Valpolicella.

Cépage: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella et Oseleta

Couleur: Rouge rubis foncé

Parfum: Chaud et varié entre des notes de fruits rouges mûrs, confiture de cerises, fruits secs et d'épices comme la cannelle et la noix de muscade.

Saveur: Le goût est d'un velours élégant et très harmonieux

Accompagnement: L'Amarone convient avec de la viande rouge, gibier et rôti. Même en fin de repas, il est beaucoup estimé.

Elaboration : La vendange se fait exclusivement à la main et est effectuée seulement par des membres de la famille et de collaborateurs expérimentés. Elle commence en octobre dès que le degré de maturité idéal des raisins est atteint. Les fruits sont mis avec soin dans de petites caisses et sont gardés au sec pour de longs mois. Début mars, les raisins ont perdu plus de 50% de leur poids. Ils sont triés encore une fois avec soin et sont apportés à macération avec la peau jusqu'à 2 mois. La fermentation est mise en marche avec des levures sélectionnées dans des cuves en acier. Le vin vieillit pendant 24 mois dans des petits tonneaux en bois de chênes provenant de différentes régions de France. D'autres 12 mois de vieillissement en bouteille sont prévus avant la mise en commerce.

Rendue: 6000 kilogrammes de raisins par hectare (38 hl/ha)

Taux d'alcool: 16 %

Température: Il est recommandé d'ouvrir la bouteille quelques heures avant de la servir à une température de 15-18°C

Année: 2013

