

POZZETTO

VALPOLICELLA CLASSICO DOC

IL VINO DEL FONDATORE



Millesimo	2020	
Uvaggio:	Corvina	80%
	Rondinella	10%
	Croatina	10%
Vigneto:	Vigna del Pozzetto	
Estensione:	9,8 ha	
Forma di allevamento:	Pergola veronese	
Altitudine:	160 metri sul livello del mare	
Esposizione:	Sud/Est	
Suolo:	Calcereo e detritico	
Gradazione alcolica:	13,5% Vol	
Acidità totale:	5,80 g/l	
Estratto secco:	29,40 g/l	
Longevità:	10-15 anni	
Affinamento:	Vasca in acciaio e bottiglia	

Clima: Il millesimo 2020 è figlio di un'annata caratterizzata da un inverno mite, una stagione primaverile con discrete precipitazioni ed un'estate particolarmente calda in Valpolicella, quindi una buona qualità se non ottima.

Germogliamento:	14 aprile
Fioritura:	4 giugno
Invaiaura:	22 agosto
Inizio vendemmia:	16 settembre

Identità: Il Valpolicella Classico Pozzetto è il vino che un padre spiega ad un figlio, un vino da raccontare a chi ti è caro. Un vino di identità fondante. Dall'omonimo vigneto storico a 160 metri sul livello del mare, vinificato con semplicità, sufficiente a sé stesso senza alcun bisogno della complessità dell'appassimento o dell'affinamento in legno, il vino più coerente, schietto di modulata energia fruttata, coinvolgente nella sua gioiosa freschezza. Autentico come la terra che ne genera l'uva rappresenta la tradizione genuina della Valle di Fumane, vocazione di Ugolini.

Profilo sensoriale: di color rosso porpora, presenta una piacevole acidità, sinonimo di freschezza. Regala sentori di ciliegia, marasca, rosa e pepe nero.

PRODUZIONE	6.466 bottiglie da 0,75 l	150 bottiglie da 1,50 l
-------------------	---------------------------	-------------------------

MEDAGLIE D'ORO

2015	2016	2017	2018	2019	2020