

## 2015 SAN MICHELE Valpolicella Superiore, DOC

Ugolini



|                      |   |
|----------------------|---|
| <b>Typ</b>           | Rotweine                                |
| <b>Herkunft</b>      | Italien, Veneto                         |
| <b>Produzent</b>     | Tenute Ugolini                          |
| <b>Alkoholgehalt</b> | 14.5 %                                  |
| <b>Traubensorten</b> | Corvina, Corvinone, Oseleta, Rondinella |
| <b>Grösse</b>        | 75 cl                                   |
| <b>Artikelnummer</b> | 335020715                               |

### Weingut

Das Projekt der 3 Brüder Ugolini lautete schon vor Jahren: «Guter Wein kann nur aus gesunden Trauben gewonnen werden und diese gedeihen nur auf gesundem Boden». Und so ist ein wahres Juwel in San Pietro in Cariano (Fumane) im Valpolicella entstanden, wo Spitzen-Weine und Olivenöl (alles Bio) angebaut werden, so wie man es sonst aus dem Burgund kennt. Jeder der Ugolini-Weine entspringt seiner eigenen Lage (San Michele, Monte Solane, Valle Alta) und widerspiegelt so den unverkennbaren Charakter des jeweiligen Terroirs, welches ihm auch seinen Namen gibt. Ein einzigartiges Wein-Erlebnis, ausserhalb jeder Vergleichbarkeit mit all den sonstigen Mainstream Amarone und Ripasso.

### Weinbeschrieb

San Michele bezeichnet die Einzellage bzw. das Terroir dieser Valpolicella-Assemblage. Ein eleganter, fruchtiger, vielschichtiger und würziger Valpolicella Classico Superiore von hervorragender Qualität! Fruchtaromen von Sauerkirschen und schwarzen Johannisbeeren stehen in wunderbarer Harmonie mit feinen Gewürznoten von schwarzem Pfeffer, Heidekräutern sowie dezenten Vanille-Noten. Am Gaumen präsentiert er sich ausgewogen, gehaltvoll und von schön weicher Länge.

**Besonders gut**

zu «kalten Platten» mit Trockenfleisch, Salami, Schinken und Käse,  
sowie zu Nudelgerichten und hellem Fleisch allgemein