



Offerta produzione vino Carpanè - Pro mozione vendita vino Carpanè Valpolice lla Verona

♀ Mappa



L'Azienda agricola "Scriani" si trova nel paese di Fumane nel cuore della

Valpolicella Classica e i principali vigneti di proprietà sono situati su una bellissima collina denominata "Monte S.Urbano" ed est e "La Costa" ad ovest. I terreni, situati ad una altitudine che varia dai 250 ai 400 metri s.l.m., presentano un andamento in parte pianeggiante in parte terrazzato con muri a secco e sono costeggiati da un pit toresco corso d'acqua a carattere torrentizio, denominato "Vaio". Dai falsopiani si p ossono ammirare bellissimi ed affascinanti panorami che si aprono sulla stessa Val policella, ma che possono arrivare fino a Verona da una parte e fino al lago di Gard a dall'altra. Dal punto di vista agronomico la composizione dei terreni è di medio i mpasto con decise componenti di calcari grigi e oceanici e tufi basaltici particolarm ente adatti a vigneti destinati a produzioni di altissima qualità. CANTINA: Il reparto cantina dell'Azienda "Scriani" è curato attentamente per seguire da vicino tutte le d elicate fasi di vinificazione. La tradizione familiare prevede infatti operazioni di part icolare attenzione e delicatezza. La cantina è dotata di contenitori di diversa natura e capacità: dall'acciaio inox al rovere di Slavonia alla più moderne barriques. E' così possibile gestire la vinificazione e l'affinamento dei vari vini nelle importanti fasi de lla loro maturazione. I riconoscimenti ottenuti nelle manifestazioni e concorsi, uniti alla considerazione da parte di autorevoli guide nazionali testimoniano le qualità c he possiedono i vini pregiati Scriani. VIGNETI: Da generazioni si tramanda da padr e in figlio la sapiente opera contadina della coltivazione della vite e della vinificazion e, condotta secondo metodi tradizionali. I poderi "Ronchiel", "Mandolari", "Bosco", " Carpanè", "Tondin", "La Costa" e altri piccoli appezzamenti contengono viti di età co mpresa tra 9 e 40 anni, con sesto di impianto tradizionale ed allevate a pergola (se mplice e doppia), sistema che permette una densità di circa 3.000 piante per ettaro . La gestione dei vigneti rispetta l'equilibrio ambientale, senza ricorrere a forzature idrico-alimentari e conservando le aree boschive limitrofe: la produzione infatti è di circa 8/10 tonnellate di uva per ettaro. Anche le cure colturali che vanno dalla potat ura alla raccolta sono fatte a mano secondo i concetti della migliore e consolidata t radizione viticola.

Descrizione

L'Azienda agricola Scriani di Fumane rappres enta una delle firme più autorevoli nel panor ama vitivinicolo italiano. Si trova nel cuore d ella Valpolicella Classica, da sempre terra di vini famosi, conosciuti ed apprezzati fin dall' epoca romana per fragranza e personalità. Il reparto cantina dell'Azienda Scriani è curato attentamente per seguire da vicino tutte le d elicate fasi di vinificazione. La tradizione fam iliare prevede infatti operazioni di particolar e attenzione e delicatezza. La cantina è dotat a di contenitori di diversa natura e capacità: dall'acciaio inox al rovere di Slavonia alla più moderne barriques. E' così possibile gestire l a vinificazione e l'affinamento dei vari vini n elle importanti fasi della loro maturazione. T ra i prestigiosi Vini dell'Azienda agricola Scria ni troviamo il Carpanè: Carpanè esprime in modo armonico le diversità della Valpolicella , nella quale è nato, valorizzando le

"irregolarità" emergenti rispetto ai canoni or ganolettici dei prodotti del territorio. Colore rosso rubino deciso, profumo di fiori e frutti di bosco; al palato offre gradevoli sensazioni erbaccee con sapori di spezie e mandorle a mare. 14,5% vol. Per informazioni e contatti: Az. Agr. Scriani - Via Ponte Scrivan, 7 37022 F umane (Verona) Tel:. +39045/6839251 - Fax: +39045/6801071 - info@scriani.it

Contatti

Azienda Agricola SCRIANI

Tel. +39 0456839251 http://www.scriani.it/

Via Ponte Scrivan 7, Fumane, 3702 2

Via Ponte Scrivan, 7 - 37022 Fuman e (Verona) ITALY - T. +39 04568392 51 - F. +39 0456801071 - info@scri ani.it