

# AZIENDA AGRICOLA I SCRIANI - Promozi one vendita online vino Italiano Recioto della Valpolicella

## Mappa

## Descrizione

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.

Da generazioni si tramanda da padre in figlio la sapiente opera contadina della coltivazion e della vite e della vinificazione, condotta sec ondo metodi tradizionali. I poderi “Ronchiel”, “Mandolari”, “Bosco”, “Carpanè”, “Tondin”, “L a Costa” e altri piccoli appezzamenti conteng ono viti di età compresa tra 9 e 40 anni, con sesto di impianto tradizionale ed allevate a p ergola (semplice e doppia), sistema che per mette una densità di circa 3.000 piante per e ttaro. La gestione dei vigneti rispetta l’equilib rio ambientale, senza ricorrere a forzature id rico-alimentari e conservando le aree boschi ve limitrofe: la produzione infatti è di circa 8/ 10 tonnellate di uva per ettaro. Anche le cur e colturali che vanno dalla potatura alla racc olta sono fatte a mano secondo i concetti del la migliore e consolidata tradizione viticola. * Vigneti: ”Mandolari” , “Bosco” , “Tondin”. * Uv aggio: Corvina 60%, Corvinone 20%, Rondinel la 10%, Molinara 10%. * Vendemmia: raccolt a manuale (terza decade di settembre: selezi one dei migliori grappoli esposti al sole). * Vi nificazione: dopo un periodo di surmaturazi one naturale in fruttaio che varia dai 100 ai 1 30 giorni, pigiatura e lunga fermentazione a bassa temperatura. * Maturazione: affiname nto in piccole botti di rovere per ca. 12 mesi, in bottiglia per 12 mesi. * Caratteristiche: Col ore rosso rubino carico tendente al violaceo; profumi puliti ed intensi di sciroppo di frutta, mallo di noce; regala sapori di ciliegia, frutti di bosco e note leggermente speziate. * Gra dazione: La gradazione è di 14% Vol. * Abbin amenti: è uno splendido vino da dessert, che si sposa con i dolci tipici della tradizione Ver onese come li Pandoro, il Panettone, la past a frolla ma può essere abbinato felicemente anche con formaggi teneri e saporiti come il gorgonzola * Servizio: Da servire ad una tem peratura di 18°-20°. Stappare al momento p erchè possa sprigionare tutta l’intensità del s uo profumo. * Formato: Bottiglia da 0.50 l.

## Contatti

**Azienda Agricola SCRIANI**
Tel. +39 0456839251
http://www.scriani.it/

www.sihappy.it

Powered by **SiHappy.it** © 2024

Via Ponte Scrivan 7, Fumane, 37022
Via Ponte Scrivan, 7 - 37022 Fumane (Verona) ITALY - T. +39 0456839251 - F. +39 0456801071 - info@scriani.it