



Azienda Agricola SCRIANI - Offerta vendita online Valpolicella Classico Superior e DOC MAGNUM

€ 24.8

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 pittoresco corso d'acqua a carattere torrentizio, denominato "Vaio". Dai falsopiani si possono ammirare bellissimi ed affascinanti panorami che si aprono sulla stessa Valpolicella, ma che possono arrivare fino a Verona da una parte e fino al lago di Garda dall'altra. Dal punto di vista agronomico la composizione dei terreni è di medio impasto con decise componenti di calcari grigi e oceanici e tufi basaltici particolarmente 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 delicate fasi di vinificazione. La tradizione familiare prevede infatti operazioni di particolare 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 della loro maturazione. I riconoscimenti ottenuti nelle manifestazioni e concorsi, uniti alla considerazione da parte di autorevoli guide nazionali testimoniano le qualità che possiedono i vini pregiati Scriani. VIGNETI : Da generazioni si tramanda da padre e in figlio la sapiente opera contadina della coltivazione della vite e della vinificazione, condotta secondo metodi tradizionali. I poderi "Ronchiel", "Mandolari", "Bosco", "Carpanè", "Tondin", "La Costa" e altri piccoli appezzamenti contengono viti di età compresa tra 9 e 40 anni, con sesto di impianto tradizionale ed allevate a pergola (semplice 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 potatura alla raccolta sono fatte a mano secondo i concetti della migliore e consolidata tradizione viticola.

Descrizione

Il Valpolicella prende il nome dalla valle a nord ovest di Verona, posta tra la città e il lago di Garda. Il nome deriva probabilmente dall'antico "Valle poli cellae", ossia valle dalle molte cantine, a testimonianza dell'antica vocazione e vitivinicola della zona. Valpolicella Classico Superiore Scriani ha colore rosso rubino carico, all'olfatto intenso e gradevole, al palato armonioso e sapido. Nella versione Magnum in un'elegante astuccia, è una bella idea per un regalo ad un amico appassionato di buon vino. * Regione Veneto * Formato 1,50 LT * Anno 2018 * Gradazione 13,00% * Temperatura Servizio 18-20 gradi * Tempo Conservazione Fino a 6 anni * Vinificato in rosso con circa 15 giorni di macerazione sulle bucce, fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in botti di rovere da 26 hl per circa 12 mesi, seguito da altri 3 mesi in bottiglia. * Uvaggi 60% Corvina, 20% Corvinon, 10% Rondinella, 7% Croatina, Oseleta 3% * Premi Migliori vini Italiani-Luca Maroni 88 IWSC 2015 Medaglia d'argento Decanter 2015 Medaglia di bronzo Selectin 2015 3 stelle * Abbinamento: Si adatta soprattutto ai secondi piatti, prediligendo in particolare gli arrostiti, l'agnello al forno e i formaggi di media stagionatura. Valpolicella Classico Superiore DOC MAGNUM 1,5 Lt astuccia 2018 - Scriani 24,80 €

Contatti

Azienda Agricola SCRIANI

Tel. +39 0456839251

<http://www.scriani.it/>

Via Ponte Scrivan 7, Fumane, 37022

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