AZIENDA SCRIANI - OFFERTA VENDITA ONLINE Amarone Valpolicella Riserva DOCG Classico 2016

~~€ 61~~ **€ 46.5 Riserva DOCG Clas 2012**

Sconto 24 %

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 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

Questo esclusivo amarone Scriani è prodotto da uve maturate sulla collina ad ovest di Fumane, a circa trecentocinquanta metri sul livello del mare. Invecchia per ben trentasei mesi in botti di rovere francese, quindi affina in bottiglia per almeno sei mesi. Una veste semplice ed essenziale che racchiude un vino ricco e di grande intensità. Abbinamento immancabile: un'ottima e selezionata compagnia! * Regione Veneto * Formato 0,75 LT * Anno 2016 * Gradazione 16,00% * Temperatura Servizio 18-20 gradi * Tempo Conservazione fino a 20 anni * Vinificazione Invecchiato per trentasei mesi in botti di rovere francese, quindi affinato in bottiglia per almeno sei mesi. * Uvaggio 60% Corvina, 25% Corvinon, 15% Rondinella * Abbinamento Secondi importanti quali arrosti e selvaggina, formaggi stagionati e, naturalmente, splendido vino da meditazione! Amarone della Valpolicella Riserva DOCG Classico 2016 - Scriani 44,00 €

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

Powered by **SiHappy.it** © 2024