



## Azienda Agricola SCRIANI - Trova miglio re offerta online vino Recioto della Valp olicella DOCG

€27.50 **€ 23** Recioto Valpolicell  
CG

Sconto  
16 %

### 📍 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

E' un vino passito rosso dolce, ottenuto dall'appassimento naturale delle uve in fruttaiolo per cento-centotrenta giorni, cui seguono la pigiatura, una lunga fermentazione a bassa temperatura, una maturazione per un anno in botti piccole e un anno in bottiglia. Elegante vino da dessert, si sposa a meraviglia con il pandoro, il panettone, la crostata al cioccolato, ma anche con formaggi teneri e saporiti come il gorgonzola. Di colore rosso granato carico con riflessi aranciati, ha profumi di confettura di frutti rossi, spezie e cacao, al palato è dolce e vellutato. Consigliamo di stappare al momento, affinché possa sprigionare tutta l'intensità del suo profumo. \* Regione Veneto \* Formato 0,5 LT \* Anno 2019 \* Gradazione 14,00% \* Temperatura Servizio 18-20 gradi \* Tempo Conservazione Fino a 20 anni \* Vinificazione Pigiatura e lunga fermentazione e a bassa temperatura. Affinamento 12 mesi in piccole botti di rovere, 12 mesi in bottiglia \* Uvaggio 60% Corvina, 20% Corvinon, 10% Rondinella, 10% Molinara \* Premi Migliori vini Italiani-Luca Maroni: 90 punti. \* Abbinamento o Vino da dessert splendido con i dolci tipici della tradizione veronese come il pandoro, il panettone, la pasta frolla; può essere abbinato felicemente anche con formaggi cremosi e saporiti come il gorgonzola. Recioto della Valpolicella DOCG Classico 0,5 lt 2019 - Azienda Agricola SCRIANI € 23,00

### 📞 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

[www.sihappy.it](http://www.sihappy.it)

