



Azienda Agricola SCRANI - Offerta Amarone della Valpolicella DOCG Classico M AGNUM 1,5 Lt 2016

€ 69.90

Mappa

□



L'Azienda agricola "Scrani" 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 "Scrani" 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 Scrani. 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

Grande e famoso vino della Valpolicella, prodotto con uve lasciate appassire su graticci dette 'arelle', in modo da aumentarne grado zuccherino ed aromi. Di colore rosso rubino carico tendente al granato; all'olfatto profumi molto puliti di frutti rossi, marmellata e ciliegie sotto spirito; al palato regala sapori di vaniglia, spezie, liquirizia e mandorle amare. Rinomato vino "da meditazione", accompagna in modo eccellente piatti saporiti e formaggi stagionati. In elegante confezione Magnum astucciata, da stappare nelle grandi occasioni o da regalare all'amico intenditore. * Regione Veneto * Formato 1,50 LT * Anno 2016 * Gradazione 16,00% * Temperatura Servizio 18-20 gradi * Tempo Conservazione Fino a 20 anni * Vinificazione Fermentazione senza l'aggiunta di lieviti grazie all'integrità delle uve. Affinamento 16-18 mesi in barriques, 10 mesi in botti di rovere, 6 mesi in bottiglia * Uvaggio 60% corvina, 25% Corvinon, 15% Rondinella * Premi Migliori vini Italiani-Luca Maroni 90 Luca Guardini 92 IWSC 2015 Medaglia d'argento IWSP 2015 89-90/100 Decanter 2015 con sigillato Selectin 2015 3 stelle Premiato al Verona Wine Top * Abbinamento Si sposa magnificamente con piatti robusti come selvaggina o arrostiti, formaggi molto stagionati, ma è anche uno splendido vino da meditazione. Amarone della Valpolicella DOCG Classico M AGNUM 1,5 Lt astucciato 2016 - Azienda Agricola SCRANI € 69,90

Contatti

Azienda Agricola SCRANI

Tel. +39 0456839251

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

Via Ponte Scrivan 7, Fumane, 37022

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

www.sihappy.it

