



AZIENDA AGRICOLA I SCRIANI - Promozione vendita online vino Italiano Recioto della Valpolicella

📍 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

Da generazioni si tramanda da padre in figlio la sapiente opera contadina della coltivazione e 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. * Vigneti: "Mandolari", "Bosco", "Tondin". * Uvaggio: Corvina 60%, Corvinone 20%, Rondinella 10%, Molinara 10%. * Vendemmia: raccolta a manuale (terza decade di settembre: selezione dei migliori grappoli esposti al sole). * Vinificazione: dopo un periodo di surmaturazione naturale in fruttai che varia dai 100 ai 130 giorni, pigiatura e lunga fermentazione a bassa temperatura. * Maturazione: affinamento in piccole botti di rovere per ca. 12 mesi, in bottiglia per 12 mesi. * Caratteristiche: Colore 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. * Gradazione: La gradazione è di 14% Vol. * Abbinamenti: è uno splendido vino da dessert, che si sposa con i dolci tipici della tradizione Veronese come il Pandoro, il Panettone, la pasta frolla ma può essere abbinato felicemente anche con formaggi teneri e saporiti come il gorgonzola. * Servizio: Da servire ad una temperatura di 18°-20°. Stappare al momento perché possa sprigionare tutta l'intensità del suo profumo. * Formato: Bottiglia da 0.50 l.

📞 Contatti

Azienda Agricola SCRIANI

Tel. +39 0456839251

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

www.sihappy.it

Via Ponte Scrivan 7, Fumane, 3702
2
Via Ponte Scrivan, 7 - 37022 Fuman
e (Verona) ITALY - T. +39 04568392
51 - F. +39 0456801071 - info@scri
ani.it
