



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

€27.50 **€ 23 Recioto Valpolicella**
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 pit toresco corso d'acqua a carattere torrentizio, denominato "Vaio". Dai falsopiani si p ossono ammirare bellissimi ed affascinanti panorami che si aprono sulla stessa Val policella, ma che possono arrivare fino a Verona da una parte e fino al lago di Gard a dall'altra. Dal punto di vista agronomico la composizione dei terreni è di medio i mpasto 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 part icolare 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 de lla loro maturazione. I riconoscimenti ottenuti nelle manifestazioni e concorsi, uniti alla considerazione da parte di autorevoli guide nazionali testimoniano le qualità c he possiedono i vini pregiati Scriani. VIGNETI : Da generazioni si tramanda da padr e in figlio la sapiente opera contadina della coltivazione della vite e della vinificazion e, condotta secondo metodi tradizionali. I poderi "Ronchiel", "Mandolari", "Bosco", " Carpanè", "Tondin", "La Costa" e altri piccoli appezzamenti contengono viti di età co mpresa tra 9 e 40 anni, con sesto di impianto tradizionale ed allevate a pergola (se mplice 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 potat ura alla raccolta sono fatte a mano secondo i concetti della migliore e consolidata t radizione viticola.

📄 Descrizione

E' un vino passito rosso dolce, ottenuto dall'a ppassimento naturale delle uve in fruttai o per cento-centotrenta giorni, cui seguono la pi giatura, una lunga fermentazione a bassa te mperatura, 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 cioccolat o, ma anche con formaggi teneri e saporiti c ome il gorgonzola. Di colore rosso granato c arico con riflessi aranciati, ha profumi di conf ettura di frutti rossi, spezie e cacao, al palato è dolce e vellutato. Consigliamo di stappare al momento, affinché possa sprigionare tutt a l'intensità del suo profumo. * Regione Ven eto * Formato 0,5 LT * Anno 2019 * Gradazi one 14,00% * Temperatura Servizio 18-20 gr adi * Tempo Conservazione Fino a 20 anni * Vinificazione Piggiatura e lunga fermentazion e a bassa temperatura. Affinamento 12 mesi in piccole botti di rovere , 12 mesi in bottiglia * Uvaggio 60% Corvina, 20% Corvinon, 10% R ondinella, 10% Molinara * Premi Migliori vini Italiani-Luca Maroni: 90 punti. * Abbinament o Vino da dessert splendido con i dolci tipici della tradizione veronese come il pandoro, il panettone, la pasta frolla; può essere abbina to felicemente anche con formaggi cremosi e saporiti come il gorgonzola. Recioto della V alpolicella DOCG Classico 0,5 lt 2019 - Aziend a Agricola SCRIANI € 23,00

📞 Contatti

Azienda Agricola SCRIANI

Tel. +39 0456839251

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

