



AZIENDA AGRICOLA I SCRIANI - Occasion e vendita online vino Italiano Amarone 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", "Tondin", "Bosco", "La Costa". * Uvaggio: Corvina 60%, Corvinone 25%, Rondinella 15%. * Vendemmia: raccolta manuale (terza decade di settembre selezione dei migliori grappoli esposti al sole). * Vinificazione: dopo un periodo di surmaturazione naturale in fruttai che varia dai 90 ai 110 giorni, la pigiatura avviene in botti troncoconiche di rovere da 50 hl. La fermentazione (dove il mosto è per 30-40 giorni a contatto con le bucce) avviene senza l'aggiunta di lieviti grazie all'integrità delle uve. * Maturazione: affinamento in barriques da 350 litri per ca. 16-18 mesi, in botti di rovere da 26 hl per altri 10 mesi e infine in bottiglia per 6 mesi. * Caratteristiche: colore rosso rubino carico tendente al granato; profumi molto puliti di frutta a bacche, marmellata e ciliegie sotto spirito; regala sapori di vaniglia, spezie, liquirizia e mandorle amare. * Gradazione: La gradazione è di 16% Vol. * Abbinamenti: si sposa magnificamente con piatti robusti come selvaggina o arrostiti, formaggi molto stagionati, ma è anche un ottimo vino da meditazione. * Servizio: Da servire ad una temperatura di 18°-20°. Stappare almeno due ore prima di servirlo. * Formato: Bottiglia da 0.75 l.

☎ Contatti

Azienda Agricola SCRIANI

www.sihappy.it

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
