



## ركة مزارع سرياني - ستجد لدينا أفضل الع روض على نبيذ ريباسو فالبوليسيل الكلاس يكي المميز ذو العلامة الفاخرة

€24 € 15.40 Ripasso Superior

Sconto  
36 %

C

### 📍 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 "Ronchietti", "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

يذ ريباسو فالبوليسيل الكلاسيكي المميز ذو العلامة الفاخرة من سرياني، الشركة الحاصلة على الجوائز و المتوسطة في قلب وادي فالبوليسيل كلاسিকা، يمتلك اللون الأحمر الباقوتي الداكن، ومكونات عطرية منعشة و غضة كالشجيرات البانعة، والتوت البري والخوخ. فضلاً عن مذاقه وقوامه اللذان يقدمان تعقيداً مدهشاً ومرصياً. تم تحصيله عبر طريقة الريباسو، أي من خلال إعادة تخمير فالبوليسيل الكلاسيكي على نفل أماروني وريسيوتو ليكتسب المزيد من المكونات العطرية واللون والقوام. هذا النبيذ فخم مع اللحوم المشوية الطرية والطازجة، ومع قطع الجبن المختلفة متوسطة العمر. \* من منطقة فينتو \* يأتي بحجم 0.75 لتر \* إنتاج 2008 \* ذو تركيز كحولي 14.00% \* درجة حرارة التقديم 18-20 درجة، تفتح قبل ساعة من التقديم. \* وقت تخزين حتى 15 عام \* التخمر: يعتق في براميل البلوط لفترة 18-20 شهراً، وستة أشهر في الزجاج. \* العنب: مزيج من 60% عنب كورفينا، 20% عنب كورفينون، 10% عنب روندينيل، 7% عنب كروانينا، وعنب أوسيلينا 3%. \* حائز على أفضل جوائز النبيذ الإيطالي - لوكا ماروني: 88 نقطة، الميدالية لبرونزية لأواني النبيذ، وحاصل على نجمتين في المجموعة. \* يتوافق مع اللحوم المشوية، الشواء بأنواعه والجبن متوسط العمر. نبيذ ريباسو فالبوليسيل الكلاسيكي المميز ذو العلامة الفاخرة إنتاج 2008 من قبل شركة مزارع سرياني - 15.40 €

### 📞 Contatti

**Azienda Agricola SCRANI**

Tel. +39 0456839251

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

V. Ponte Scrivan, 7, Fumane, 37022

Via Ponte Scrivan, 7 - 37022 Fumane

e (Verona) ITALY - T. +39 04568392

51 - F. +39 0456801071 - [info@scrani.it](mailto:info@scrani.it)

ani.it