

SCRIANI - FINDEN SIE DAS BESTE ONLINE -WEINANGEBOT RECIOTO DELLA VALPO LICELLA DOCG

~~€ 27.50~~ **€ 23 Recioto Valpolicell 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 particolarm ente 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 d elicate 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

Es handelt sich hier um eine süße, rote Troc kenbeerenauslese. Die Trauben werden hun dert bis hundertdreißig Tage lang im Trocke nraum naturgetrocknet, danach gepresst lan ge bei niedriger Temperatur gegärt, ein Jahr lang in kleinen Fässern gealtert und danach noch einmal ein Jahr lang in der Flasche gela gert. Ein eleganter Dessertwein, der wunder bar zu Pandoro, Panettone, Schokoladentart e, aber auch zu weichem und leckerem Käse wie Gorgonzola gereicht werden kann. Er hat eine intensive granatrote Farbe mit orangem Schimmer, ein Aroma von Marmelade aus ro ten Früchten, Gewürzen und Kakao und fühl t sich süß und samtig am Gaumen an. Wir e mpfehlen, ihn kurz vor dem Einschenken zu öffnen, damit er die volle Intensität seines Ar omas freisetzen kann. * Region Venetien * F ormat 0,5 L * Jahrgang 2015 * Alkoholgehalt 14,00 % * Serviertemperatur 18-20 Grad * L agerzeit Bis zu 20 Jahre * Vinifikation durch P ressen und Gärung bei niedriger Temperatur. Alterung 12 Monate in kleinen E ichenfässern, 12 Monate in der Flasche * Re bsorten 60 % Corvina, 20 % Corvinon, 10 % R ondinella, 10 % Molinara * Auszeichnung im Weinführer I Migliori vini Italiani - Luca Maro ni: 90 Punkte. * Dieser Dessertwein passt he rvorragend zu typisch veronesischem Gebäc k wie Pandoro, Panettone, Mürbeteig; er kan n auch gut zu cremigen und kräftigen Käses orten wie Gorgonzola gereicht werden. Reci oto della Valpolicella DOCG Classic 0,5 L 2015 - Landwirtschaftsbetrieb SCRIANI 23,00 €

Contatti

Azienda Agricola SCRIANI
Tel. +39 0456839251
http://www.scriani.it/

Via Ponte Scrivan 7, Fumane, 37022

Via Ponte Scrivan, 7 - 37022 Fuman

Powered by **SiHappy.it** © 2024
www.sihappy.it

e (Verona) ITALY - T. +39 04568392
51 - F. +39 0456801071 - info@scri
ani.it