Finden Sie heraus, wer den erlesenen W ein Valpolicella DOC Classico 2019 onlin e verkauft

~~€ 9.80~~ **€ 8.20 Valpolicella DOC C ico 2019**

Sconto 16 %

Mappa

Descrizione

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.

Der Valpolicella ist nach dem Tal nordwestlic h von Verona benannt, das zwischen der Sta dt und dem Gardasee liegt. Der Name wurde vermutlich aus dem lateinischen „Valle poli c ellae“ abgeleitet, was so viel bedeutet wie „d as Tal der vielen Weinkeller“, ein Hinweis dar auf, dass hier bereits seit der Antike Wein erzeugt wird. Rubinrot schimmernd, intensiv es und fruchtiges Bouquet; am Gaumen troc ken und harmonisch. Es wird empfohlen, ihn mindestens eine Stunde vor dem Einschenk en zu öffnen. * Region Venetien * Format 0,7 5 L * Jahrgang 2019 * Alkoholgehalt 12,50 % * Serviertemperatur 16-18 Grad * Lagerzeit Bis zu 6 Jahre * Vinifikation Die Vinifikation e rfolgt in Edelstahltanks mit 12 Tagen Mazeration auf den Schalen bei kontrollierte r Temperatur. * Rebsorten 60 % Corvina, 20 % Corvinon, 10 % Rondinella, 7 % Molinara, 3 % Oseleta * Auszeichnung im Weinführer I Migliori vini Italiani - Luca Maroni: 88 Punkte Luca Gardini 88 Punkte * Serviervorschlag N udelgerichte, Reis und Risotto, Gemüseeintö pfe und -suppen, Kutteln in Brühe und mit P armesankäse, zweite Gänge mit Geflügel, W urstwaren. Valpolicella DOC Classico 2019 - L andwirtschaftsbetrieb SCRIANI 8,20 €

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

Powered by **SiHappy.it** © 2024