



AZIENDA AGRICOLA I SCRIANI - Occasion e vendita online vino SOAVE DOC Monte Forte d'Alpone

📍 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: Monte Forte d'Alpone. Uvaggio: 100 % Garganega. Vendemmia: Raccolta manuale a metà settembre. Vinificazione: Diraspatura e pressatura delle uve. Selezione del mosto e fermentazione a temperatura controllata (14-16°C) in vasche di acciaio. Maturazione: Affinamento del vino in vasche di acciaio o a contatto con la feccia più fine e nobile per un periodo variabile. Nella primavera successiva alla vendemmia è previsto l'imbottigliamento e commercializzazione, previa sosta in bottiglia almeno per un mese. Caratteristiche: Colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli, brillante; Profumo fresco e delicato con sentori di fiori di vite, ciliegio e sambuco. Piacevolmente aromatico ed equilibrato. Gradazione: La gradazione è di 12 % Vol. Abbinamenti: A tavola si sposa bene con minestre, primi piatti a base di verdura come asparagi, piselli, zucchine, uova, pesce di mare e di lago. Piacevole e gradevole da aperitivo o con guarnizioni semplici. Servizio: Servire a temperatura di 10-12° C. Stappare al momento. Formato: Bottiglia da 0.75 l.

☎ Contatti

Azienda Agricola SCRIANI

Tel. +39 0456839251

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

www.sihappy.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
