



AZIENDA AGRICOLA SCRIANI - OFFER BEST AMARONE WINE DELLA VALPOLICELLA A DOCG CLASSIC 2009

~~€35.50~~ **€ 29.50** Amarone Valpolicella a DOCG

Sconto
17 %

📍 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 "Ronchietto", "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

A famous Valpolicella wine produced with grapes left to dry on racks called 'arele', in order to increase sugar content and aromas. It has a deep ruby red colour tending to garnet; the nose smells of red fruits, jam and cherries in alcohol; on the palate it gives flavours of vanilla, spices, liquorice and bitter almonds. A great 'meditation' wine, it is an excellent accompaniment to tasty dishes and mature cheeses. * Veneto Region * 0.75 L * 2009 * ABV 16,00% * Service temperature 18-20 degrees, uncorking at least two hours earlier * Storage Up to 20 years * Vinification: Fermented without the addition of yeasts thanks to the integrity of the grapes. Aged 16-18 months in barriques, 10 months in oak barrels, 6 months in bottle. * Grape 60% Corvina, 25% Corvinone, 15% Swallow * Tasted Awards 100% blind: 89/100 - Mayor's selection: Silver - IWSG: Gold * Pairing: It goes wonderfully with robust dishes such as game or roasts, very mature cheeses. An excellent meditation wine. A marone della Valpolicella DOCG Classico 2009 - Azienda Agricola SCRIANI €29.50

📞 Contatti

Azienda Agricola SCRIANI

Tel. +39 0456839251

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

Via Ponte Scrivan 7, Fumane, 37022

Via Ponte Scrivan, 7 - 37022 Fumane (Verona) ITALY - T. +39 0456839251 - F. +39 0456801071 - info@scriani.it