



AZIENDA AGRICOLA I SCRIANI - Promozione vendita online vino Italiano Carpanè è Valpolicella

📍 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 e 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: "Carpanè". * Uvaggio: 100% Corvina. * Vendemmia: raccolta manuale, tardiva (metà ottobre). * Vinificazione: dopo un periodo di surmaturazione naturale in fruttai di circa 30 giorni, la fermentazione avviene in botti troncoconiche di rovere da 50 hl, per ca. 25 giorni. * Maturazione: affinamento in barriques per ca. 12 mesi, in botti grandi per ca. altri 12 mesi e in bottiglia per 6 mesi. * Caratteristiche: Carpanè esprime in modo armonico le diversità della Valpolicella, nella quale è nato, valorizzando le "irregolarità" emergenti rispetto ai canoni organolettici dei prodotti del territorio. Colore rosso rubino deciso, profumo di fiori e frutti di bosco; al palato offre gradevoli sensazioni erbacee con sapori di spezie e mandorle amare. * Gradazione: La gradazione è di 14,5% Vol. * Abbinate: questo vino si abbina con piatti di carni rosse e formaggi a lunga stagionatura. * Servizio: Da servire ad una temperatura di 18°-20°. Stappare almeno due ore prima di servirlo. * 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 Fumane (Verona) ITALY - T. +39 0456839251 - F. +39 0456801071 - info@scrivani.it
