



Finden Sie heraus, wer den erlesenen Wein Valpolicella DOC Classico 2019 online verkauft

~~€ 9.80~~ **€ 8.20 Valpolicella DOC Classico 2019**

**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 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", "Tondino", "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

Der Valpolicella ist nach dem Tal nordwestlich von Verona benannt, das zwischen der Stadt und dem Gardasee liegt. Der Name wurde vermutlich aus dem lateinischen „Valle policellae“ abgeleitet, was so viel bedeutet wie „das Tal der vielen Weinkeller“, ein Hinweis darauf, dass hier bereits seit der Antike Wein erzeugt wird. Rubinrot schimmernd, intensiv und fruchtiges Bouquet; am Gaumen trocken und harmonisch. Es wird empfohlen, ihn mindestens eine Stunde vor dem Einschenken zu öffnen. * Region Venetien * Format 0,75 L * Jahrgang 2019 * Alkoholgehalt 12,50 % * Serviertemperatur 16-18 Grad * Lagerzeit Bis zu 6 Jahre * Vinifikation Die Vinifikation erfolgt in Edelstahltanks mit 12 Tagen Mazeration auf den Schalen bei kontrollierter 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 Nudelgerichte, Reis und Risotto, Gemüseintöpfe und -suppen, Kutteln in Brühe und mit Parmesankäse, zweite Gänge mit Geflügel, Wildgerichte. Valpolicella DOC Classico 2019 - Landwirtschaftsbetrieb SCRANI 8,20 €

Contatti

Azienda Agricola SCRANI

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

