

AZIENDA AGRICOLA I SCRIANI - Vendita online Vino Spumante Di Qualità Metodo Classico Extra Brut

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 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.

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: ”Tenuta Monte Corno”. * Uvaggio: 90% Pinot Grigio 10% Chardonnay. * Vendemmia: Ultima decade di Agosto nelle prime ore del mattino. * Vinificazione: Pressatura soffice e selezione dei mosti per la Cuveé. Fermentazione a bassa temperatura per 20 giorni. * Maturazione: Affinamento in acciaio. Aggiunta del “Liquer de Tirage” ed imbottigliamento. Seconda fermentazione in bottiglia ed affinamento dai 15 ai 24 mesi. Segue il Remuage, il Degogement e l’aggiunta della “Liquer d’expedition”. * Caratteristiche: Colore giallo paglierino brillante. Profumo fragrante ed intenso con sensazioni di frutta gialla (albicocca, ananas) In bocca si presenta elegante e vellutato con ottima struttura e persistenza. *Gradazione alcolica: 12,5% vol. * Acidità: 7g/Lt. (ca.). * Abbinamenti: Ottimo per accompagnare aperitivi ed antipasti, si abbina perfettamente con primi e secondi piatti di pesce o vegetariani. * Servizio: Servire a temperatura 6-8°. * Formato: Bottiglia da 0.75 l.

Contatti

Azienda Agricola SCRIANI
Tel. +39 0456839251
http://www.scriani.it/

Via Ponte Scrivan 7, Fumane, 3702

Powered by **SiHappy.it** © 2024

Via Ponte Scrivan, 7 - 37022 Fuman
e (Verona) ITALY - T. +39 04568392
51 - F. +39 0456801071 - info@scri
ani.it