



AZIENDA SCRIANI - Occasione VENDITA ONLINE miglior Pinot Grigio Delle Venezie DOC 2019

~~€ 11~~ € 8.9 Pinot Grigio DOC

Sconto
19 %

📍 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

Vino bianco leggero ed elegante, in cui risaltano le caratteristiche del vitigno e del territorio d'origine. E' ottenuto da selezionate uve Pinot Grigio, vinificato in vasche di acciaio inox a temperatura controllata e affinato, sempre in acciaio, per un periodo di circa quattro mesi. Di colore giallo paglierino, dal bouquet fruttato, con note floreali e una piacevole mineralità; al palato è morbido, aromatico e molto rinfrescante. La sua grande qualità esalterà ogni piatto, in particolare quelli a base di pesce. * Regione Veneto * Formato 0,75 LT * Anno 2019 * Gradazione 12,00% * Temperatura Servizio 10-12 gradi stappandolo al momento * Tempo Conservazione Fino a 6 anni * Vinificazione Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata; affinamento in vasche di acciaio per circa 4 mesi. * Uvaggio 100% Pinot Grigio * Abbinamento Ottimo aperitivo, con antipasti, insalate, formaggi di capra, specialità di pesce, in particolare crostacei, cozze, scampi, gamberi, pesce alla griglia, dessert di frutta fresca. Pinot Grigio Delle Venezie DOC 2019 - Scriani € 8,90

☎ 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