



## SCRIANI - FINDEN SIE DAS BESTE ONLINE -WEINANGEBOT RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOCG

€27.50 **€ 23** Recioto Valpolicella  
 CG

Sconto  
 16 %

### 📍 Mappa



L'Azienda agricola "Scrani" 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 "Scrani" 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 Scrani. 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

Es handelt sich hier um eine süße, rote Trockenbeerenauslese. Die Trauben werden hundert bis hundertdreißig Tage lang im Trockennraum naturgetrocknet, danach gepresst lange bei niedriger Temperatur gegärt, ein Jahr lang in kleinen Fässern gealtert und danach noch einmal ein Jahr lang in der Flasche gelagert. Ein eleganter Dessertwein, der wunderbar bar zu Pandoro, Panettone, Schokoladentarte, aber auch zu weichem und leckerem Käse wie Gorgonzola gereicht werden kann. Er hat eine intensive granatrote Farbe mit orangem Schimmer, ein Aroma von Marmelade aus roten Früchten, Gewürzen und Kakao und fühlt sich süß und samtig am Gaumen an. Wir empfehlen, ihn kurz vor dem Einschenken zu öffnen, damit er die volle Intensität seines Aromas freisetzen kann. \* Region Venetien \* Format 0,5 L \* Jahrgang 2015 \* Alkoholgehalt 14,00 % \* Serviertemperatur 18-20 Grad \* Lagerzeit Bis zu 20 Jahre \* Vinifikation durch Pressen und Gärung bei niedriger Temperatur. Alterung 12 Monate in kleinen Eichenfässern, 12 Monate in der Flasche \* Rebsorten 60 % Corvina, 20 % Corvinon, 10 % Rondinella, 10 % Molinara \* Auszeichnung im Weinführer I Migliori vini Italiani - Luca Maroni: 90 Punkte. \* Dieser Dessertwein passt hervorragend zu typisch veronesischem Gebäck wie Pandoro, Panettone, Mürbeteig; er kann auch gut zu cremigen und kräftigen Käsesorten wie Gorgonzola gereicht werden. Recioto della Valpolicella DOCG Classic 0,5 L 2015 - Landwirtschaftsbetrieb SCRIANI 23,00 €

### 📞 Contatti

**Azienda Agricola SCRIANI**

Tel. +39 0456839251

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

Via Ponte Scrivan 7, Fumane, 3702

2 [www.sihappy.it](http://www.sihappy.it)

Via Ponte Scrivan, 7 - 37022 Fumane

e (Verona) ITALY - T. +39 04568392  
51 - F. +39 0456801071 - info@scri  
ani.it

---