



## ركة مزارع سرياني - تقدم نبيذ أماروني فا لبوليسيلا الكلاسيكي المعتق ذو العلامة ال فاخرة في زجاجة قياسية بحجم 1.5 لتر إن تاج 2015 للبيع على الشبكة

€ 69.90

### 📍 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 pit toresco 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

بيذ فالبوليسيلا مشهور وعظيم، يتم إنتاجه من حبات العنب التي تركت لتجف على رفوف تسمى "أربليه"، بغرض زيادة محتوى السكر والنكهة. يمتلك هذا النبيذ لوناً أحمر باقوتياً داكن كالعقيق، حيث تنبعث منه رائحة زكية جداً من الفواكه الحمراء والمرسى والكرز في الكحول حيث يعطي طعمه نكهات الفانيليا والتوابل و عرق السوس واللوز المر. نبيذ "تأمل" رائع، كما أنه مرافق ممتاز للأطباق اللذيذة والأجبان الناضجة. في صندوق راقٍ لزجاجة قياسية، قم بفتحه في المناسبة الخاصة أو قدمه كهدية لصديق ذواق. \* من منطقة فينتو \* يأتي بحجم 1.5 لتر \* إنتاج 2015 \* ذو تركيز كحولي 16.00% \* درجة حرارة التقديم 18-20 درجة \* وقت تخزين حتى 20 عام \* التخمر: يختمر بدون إضافة الخميرة بفضل نوعية وموثوقية العنب ويعتق في البراميل لمدة 16-18 شهراً، ثم 10 أشهر في براميل البلوط، وستة أشهر في الزجاج. \* العنب: 60% عنب كورفينا، 25% عنب كورفينون، 15% عنب روندنيلا. \* حائز على أفضل جوائز النبيذ الإيطالي - لوكا ماروني: 90 نقطة، لوكا غارديني: 92 نقطة IWSC 2015، الميدالية الفضية: 2015، المجموعة المقترحة لأواني النبيذ 2015 وحائز على 3 نجوم من مؤسسة أفضل نبيذ في فيرونا. \* التوافق: يتناسب بشكل رائع مع الأطباق القوية مثل الطرائد، واللحوم المشوية، الجبن شديد النضج. كما أنه ممتاز للتأمل. نبيذ أماروني فالبوليسيلا الكلاسيكي المعتق ذو العلامة الفاخرة في زجاجة قياسية بحجم 1.5 لتر مع صندوق إنتاج 2015 من قبل شركة مزارع سرياني € - 69.90

### 📞 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](mailto:info@scriani.it)

