



“Twenty”: la nuova etichetta di Scriani si presenta in smoking

**È elegante e identitario il nuovo vino che l’azienda veneta ha ideato, in tiratura limitata, per festeggiare i suoi 20 anni di storia**



Si chiama **“Twenty”** il nuovo nato in casa **Scriani**, l’azienda vitivinicola di Fumane (VR) nel cuore della **Valpolicella Classica**. Da diverse generazioni, la famiglia si tramanda un raffinato e sapiente *savoir-faire* enoico, basato sul rispetto del territorio e della natura, da cui si ottengono vini pregiati ed eleganti.

**“Twenty”** è contemporaneamente una celebrazione e una sfida. Da un lato, infatti, vuole **festeggiare i 20 anni di storia aziendale** e dall’altro introduce un nuovo blend, appositamente ideato dal patron **Stefano Cottini**, tra **Corvina** (40%), **Merlot** (15%), **Sangiovese** (15%), **Rebo** (15%) e **Croatina** (15%).

### **“Twenty”**: la nuova etichetta di Scriani in edizione limitata

Prodotto in **sole 1.700 bottiglie**, **“Twenty”** è un **Igp rosso veronese 2008** raffinato già a partire dalla bottiglia in nero satinato con etichetta in velluto, impreziosita da caratteri dorati a rilievo. Per la sua produzione, le uve vengono selezionate e raccolte nei vigneti storici aziendali in località Ronchiel, a ovest di Fumane.

Dopo **10 anni di evoluzione in botti di rovere**, si ricava un vino strutturato e con una forte personalità senza trascurare l'equilibrio tra freschezza e morbidezza. Dal naso alla bocca, avvolta da una tannicità non invadente, si esprimono frutti maturi di prugna e ciliegia nonché accenni di sottobosco. Gli aromi terziari di vaniglia e cacao arricchiscono i sorsi e restano al palato grazie alla lunga persistenza.

Se è perfetto anche per una bevuta solitaria, è a tavola che il Twenty regala il massimo piacere quando è accompagnato agli arrostiti, alla selvaggina, ai formaggi stagionati, alle carni rosse in genere oppure a un semplice pane e salame.

## **Cenni aziendali**

La famiglia Scriani produce vino da generazioni, coltivando propri vigneti situati tra i 250 e i 400 metri s.l.m., sui pendii collinari del "Monte S. Urbano" a est e "La Costa" a ovest. La composizione dei terreni terrazzati e delimitati da muri a secco, è di medio impasto con componenti di calcari grigi e oceanici e tufi basaltici che danno un imprinting di importante qualità alla produzione vinicola.

### **Azienda Agricola I Scriani di Cottini Stefano & C. S.S.**

Via Ponte Scrivan, 7 – Fumane (Verona)

[Sito web](#) – [Facebook](#)

### **Data di creazione**

17/12/2020

### **Autore**

enzo-radunanza