

93 punti James Suckling
93 punti Maroni
93 punti Veronelli

KREDA *Vigneto singolo*

Uve: Refosco.

E' ottenuto dal vigneto "Kreda" nel podere "Le Ronche". La parola "kreda" è un termine dialettale veneto che significa argilla, elemento principale dei terreni dove crescono queste viti. L'argilla cede lentamente e in modo costante gli elementi nutritivi e l'acqua alle viti, donando loro un naturale equilibrio.

SCHEDE TECNICHE

DENOMINAZIONE VINO: Refosco Veneto IGT da uve stramature.

UVE: 100% Refosco dal peduncolo rosso.

CENNI STORICI: la parola "kreda" è un termine dialettale e significa argilla. Infatti, le viti di questo Refosco dal peduncolo rosso crescono su suoli molto argillosi, che trasmettono al vino una grande struttura e una decisa personalità.

ZONA DI PRODUZIONE: viene prodotto nel podere Le Ronche®, ubicato a Fossalta di Piave. "Le Ronche" è il nome della località in cui sono localizzati questi vigneti di Tocai. Si trova a 10 km dal mare Adriatico e 50 km dalle montagne Dolomiti.

TERRENO: di origine alluvionale, detto "caranto", composto da argilla bianca e sedimenti di roccia dolomitica.

CLIMA: mite e ventilato, con ampie escursioni termiche tra il giorno e la notte, ideale per preservare i profumi e gli aromi.

DENSITA' DEGLI IMPIANTI E FORMA DI ALLEVAMENTO : 8.400 viti/ha allevate a guyot.

ANNO DI IMPIANTO DEL VIGNETO: 1986.

GESTIONE DEL VIGNETO: al fine di permettere un'ottimale maturazione dell'uva, oltre alle normali pratiche colturali vengono eseguite delle attente cimature dei germogli e delle oculate defogliazioni. Inoltre, la produzione viene mantenuta molto bassa per avere delle uve ricche di profumi e aromi.

VENDEMMIA: a metà-fine di Settembre, permettendo di raggiungere un elevato patrimonio colorante ed aromatico delle bacche e dei tannini morbidi. Le uve vengono cernite scrupolosamente e poste ad appassire.

VINIFICAZIONE: diraspa-pigiatura, macerazione in speciali vinificatori a temperatura controllata con frequenti rimontaggi, svinatura e termine della fermentazione alcolica. Quindi il vino viene posto a maturare per 24 mesi circa in barrique.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore rosso rubino intenso; profumo di frutta matura, di prugne sotto spirito, di violetta, con una rara eleganza; sapore deciso, importante, avvolgente, con tannini vellutati e con complessi profumi terziari.

TEMP. DI SERVIZIO: 16-18°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: ideale con risotti, arrostiti e capretto.

CONSERVAZIONE: in luogo fresco, buio e in posizione orizzontale. La sua struttura e completezza gli permettono di migliorare durante la maturazione in bottiglia, che può protrarsi fino a 25 anni, raggiungendo il suo picco qualitativo dopo 15 anni dalla vendemmia.

ALCOL: 15-17,5% vol. (a seconda dell'annata).

CAPACITA' BOTTIGLIA: 750 ml.

DIMENSIONE BOTTIGLIA mm (diametro x altezza): 77 mm x 315 mm.

PESO BOTTIGLIA E CARTONE kg (pieni): 1,950 kg/bt, 11,7 kg/ct.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 6.

CARTONI E BT PER PALLET: 14 strati da 6 ct, pari a 84 ct per pallet, 504 bt.

DIMENSIONE CARTONE mm (lunghezza x larghezza x altezza): 575 mm x 325 mm x 105 mm.



DE STEFANI Azienda Agricola

Via Cadorna, 92 – 30020 Fossalta di Piave (Venezia) – Veneto - Italia

Tel. +39 0421 67502 – Fax +39 0421 67836 – E-mail: info@de-stefani.it – www.de-stefani.it