



ANNUARIO DEI
MIGLIORI VINI ITALIANI
2010

Premio secondo miglior Vino Rosso

DE STEFANI



Marzemino Stèfen 1624 2005 96

Consistenza: 33 - Equilibrio: 33 - Integrità: 30

Sensozioni: qual gran stupendo vino di dolcezza puramente stupenda della sua uva nativa. Esso piange glicerina, che ammantata la sua mora, la sua uva nera pura. È davvero raro incontrare vini di questa massima ricchezza estrattiva, allo stesso modo stupendamente equilibrati. La fitezza assoluta della sua trama la si vede nella compattezza della tinta, la si sente nel manto e nello spessore del suo profumo, nella viscosità del suo tatto al palato, nella sua eccezionale durata in persistenza. L'alta integrità del suo gusto-aroma la si coglie nella nettezza dei suoi contorni olfattivi, nella qualità e nella calibratura con cui le sue diamantifere specie del legno si affiucano con gran rispetto al frutto amplificandone la dolcezza dello spettro. Infine la sovrana morbidezza del suo sapore, più che rara, una. La crema dolce della sua succosa viaciola, i balsami mentosi e ranigliati del suo rovere, compenetrati e fusi in un sapore di cui il tannino è solo infitente polpo, la cui rotondità, la cui souplezza è assolutamente armoniosa, la cui dolcezza tendenziale di gusto è davvero clamorosamente prima. Fra i migliori rossi dell'anno, il miglior Marzemino di sempre. Chapeau.

DE STEFANI Azienda Agricola

Vigneti, cantina e ufficio commerciale
Vineyards, winery and sales office

Via Cadorna, 92 - 30020 Fossalta di Piave (VE) - Italia

Tel. +39 0421 67502 - Fax +39 0421 67836

info@de-stefani.it - www.de-stefani.it

Vigneti e sala degustazione/*Vineyards and tasting room*

Via Colvendrame, 39 - 31020 Refrontolo (TV) - Italia



DE STEFANI

VENETO - ITALIA

Vendemmia 2009



DE STEFANI

VENETO - ITALIA



Vendemmia 2009

Soddisfazione della DE STEFANI: un'annata favorevole che porterà vini che esprimeranno al meglio il nostro territorio, con quantità inferiori ma di altissima qualità!

Ad un dicembre 2008 con una temperatura media insolitamente elevata per il periodo, ha fatto seguito un periodo freddo ed in linea con le medie degli ultimi anni. Le abbondanti riserve idriche, accumulate durante uno degli inverni più piovosi degli ultimi tempi, hanno compensato il caldo e la mancanza di precipitazioni dell'estate.



Nel periodo primaverile si è registrato un innalzamento termico ragguardevole, di conseguenza la pianta della vite ha anticipato la fase floreale di circa una settimana, precocità che si è mantenuta fino alla raccolta.

Ad un agosto molto caldo e secco in cui le medie termiche hanno raggiunto valori fra i più elevati degli ultimi 10 anni, è seguito un settembre in cui le fresche temperature notturne, tra i 10 e i 13°C, hanno favorito la costituzione aromatica delle uve.

Le vendemmie dei cru, vini ottenuti da un vigneto singolo, hanno avuto le seguenti epoche.

Le uve del Tombola di Pin sono state vendemmiate nelle seguenti date: il Pinot Nero il 24 Agosto, lo Chardonnay il 25 Agosto, il Prosecco il 16 Settembre.

Le uve dell'Olmera sono state vendemmiate nelle seguenti date: il Sauvignon il 12 Settembre, il Tocai il 13 Settembre.

L'uva del Kreda, il Refosco, è stata raccolta il 29 Settembre.

Le uve del Terre Nobili sono state raccolte nelle seguenti date: il Refosco il 29 Settembre, il Merlot il 1° Ottobre, il Cabernet Sauvignon il 2 Ottobre.

L'uva dello Stèfen 1624 e del Refrontolo Passito, il Marzemino, è stata raccolta il 22 e il 23 Settembre.

L'uva del Malanotte, il Raboso, è stata raccolta il 28 Ottobre.

L'annata 2009 si preannuncia interessante dal punto di vista enologico,



complice una serie di fattori climatici ed agronomici favorevoli per l'ottenimento di uve di alta qualità. La quantità della produzione di uva è stata del 35% inferiore rispetto alla media degli ultimi 5 anni, a causa della siccità, delle caratteristiche fisiologiche dell'annata e della nostra

volontà di ridurre le rese per pianta in seguito alla trasformazione della forma di allevamento del vigneto a Guyot con 8.400 viti per ettaro.

I vini bianchi e gli spumanti saranno pieni, longevi e minerali, con profumi di frutta matura e una bella freschezza, grazie alle importanti escursioni termiche tra il giorno e la notte dell'ultimo periodo e alla sapiente raccolta mirata delle uve, in tempi ben scelti.

I vini rossi avranno un colore molto intenso e saranno ben strutturati, con un tannino fitto e di grande opulenza, complice la straordinaria ricchezza zuccherina delle uve. La morbidezza avrà la meglio sull'austerità.

Vendemmia di altissima qualità!