



DE STEFANI

4 Generazioni

VENETO - ITALIA

Weinlese 2013

DE STEFANI Azienda Agricola

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

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



Weinlese 2013

“Außergewöhnliche Qualität, einnehmendes Aroma, der Kellerei ist angefüllt mit Düften”. Der Jahrgang ist zur vollen Zufriedenheit von Alessandro De Stefani ausgefallen.

Wetter- und Klimaverhältnis waren dieses Jahr zwar ungewöhnlich, aber vorteilhaft für das Wachstum der Trauben; sie förderten einen programmäßigen, vegetativen Zyklus, einen zeitlich verlängerten Reifeprozess, der das Gedeihen reichhaltiger, ausgewogener Beeren zur Folge hatte.



Neue Photovoltaik-Anlage mit einer 104 KW Stromstärke - Keller in Fossalta di Piave

Nach einem sehr milden Herbst, einem der wärmsten der letzten 25 Jahre, sind die Temperaturen zum Winterbeginn rapide gesunken. Januar, Februar und März waren durch starke Regenfälle gekennzeichnet. Auch das Frühjahr und die ersten Sommermonate zeichneten sich durch starke Niederschläge aus und schufen wertvolle Wasserreserven im Erdboden. Dadurch wurde im Vergleich zu den vorhergehenden Jahren ein allmählicher, im angemessenen Zeitraum verteilter Reifeprozess begünstigt.

In den **Weingütern Le Ronche und Pra' Longo** waren die Sommertage warm und sonnig, dabei aber auch ziemlich windig, eine optimale Voraussetzung für den Reifeprozess der Trauben. Die letzten Augusttage und die ersten Septembertage beschieden mäßige Wärme und frische Abende und schufen somit optimale Bedingungen für einen günstigen Reifeprozess der Trauben, für die Entwicklung der Aromen und die Zunahme des Zuckergehalts.

Analoger Verlauf war auch im **Weingut Colvendrame** zu verzeichnen, allerdings mit gleichmäßig verteilten Niederschlägen (50-70 mm) und Temperaturschwankungen, die zur Aromabereicherung des Weins beigetragen haben.



Neue Flasche des Prosecco Zero Millesimato Extra Dry

Die Weinlese 2013 lag quantitativ im Durchschnitt der letzten fünf Jahre.

Die **Schaumweine** zeigen gutes Aromaprofil, interessanten Säuregehalt und gute Ergebnisse hinsichtlich des Zuckergehalts.

Die **Weißweine** zeichnen sich dank der an vergangene Zeiten erinnernden Klimaverhältnisse, wie vor 30-40 Jahren etwa mit weniger hohen Temperaturen aber starken Temperaturschwankungen, durch außerordentlichen Säuregehalt und viel Frische aus. Ein gutes Jahr für Weißweine, da sich die Weinlese im Vergleich zu den vergangenen Jahren um einige Tage verzögert hat, wodurch die Trauben mit mehr Gehalt, Aroma und Duft angereichert wurden.

Die **Rotweine** weisen dank des langsamen Reifeprozesses der Trauben eine bemerkenswerte Konzentration an polyphenolischen Substanzen auf, außergewöhnliche Abrundung und Geschmeidigkeit. Eine Voraussetzung für einen guten Biss und Ausgeglichenheit der Komponenten des Weins, ungewöhnliche Tannine, ein erfreuliches harmonisches Resultat.



Etikette Raboso: das Symbol des Piave Gebiet

Eine 4 Sterne Weinlese!

