

DE STEFANI

4 Generazioni

Vendemmia 2015

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

Vendemmia 2015

“L’annata 2015 rappresenta il quadro di una vendemmia qualitativamente perfetta, un’annata stellare!” afferma soddisfatto Alessandro De Stefani.

Grazie ad un inverno ricco di precipitazioni, le viti hanno avuto modo di "risvegliarsi" in una primavera mite, con una buona riserva idrica.



[Video Vendemmia 2015](#)

Il germogliamento è risultato anticipato rispetto alla scorsa annata, così come la fioritura iniziata dopo la metà di maggio, a cui è seguita un'ottima allegagione. L'andamento climatico caratterizzato da una primavera che

ha alternato precipitazioni abbondanti a giornate soleggiate e ventilate ha permesso un'accelerazione della crescita del grappolo fra giugno e luglio. Il forte caldo registrato nei successivi mesi di luglio ed agosto ha arrestato lo sviluppo delle piante e le precipitazioni sono arrivate con cadenza pressoché perfetta. Le uve sono maturate in condizione di perfetto equilibrio, capaci di esprimere vini con uno straordinario corredo aromatico grazie anche alla forte escursione termica degli ultimi giorni prima della vendemmia.

Gli elementi che hanno caratterizzato quest'annata sono stati: le **importanti escursioni delle temperature**, miti di giorno e fresche di notte e l'**estate calda**, mitigata da provvidenziali piogge e conseguente abbassamento delle temperature.

Condizioni che hanno sancito un percorso decisamente positivo della maturazione dei grappoli con acini turgidi e dalle bucce spesse, generoso grado zuccherino e abbondante accumulo di sostanze aromatiche e polifenoliche.



Alessandro De Stefani impegnato nella degustazione delle uve

La vendemmia è iniziata nella seconda metà di agosto e abbiamo raccolto uve completamente sane, con buccia bella e consistente, tali da far prevedere una produzione di vini ricchi in colore e struttura.

I **vini bianchi** sono profumati, con scheletro robusto, giusto equilibrio di acidità, buona alcolicità, finezza e decisa freschezza. Nel **Prosecco** si scorgono delicati profumi d'agrumi e di note vegetali e floreali con una viva acidità ben bilanciata con le parti morbide del vino.

I **vini rossi** rivelano grandi colori con un bouquet olfattivo eccellente. Sono armonici ed eleganti, ricchi di struttura, dai profumi complessi e dal potenziale di lunghissimo invecchiamento.



Vini rossi in barricaia

Il millesimo 2015 è uno dei migliori della storia vitivinicola della famiglia De Stefani, in egual misura per i vini bianchi e rossi.

Vini da godere adesso, ma per chi ha pazienza, vini da conservare nelle proprie cantine e degustare anche tra qualche anno, per scoprire la complessità ed armonia che solo il tempo potrà dar loro.

Vendemmia a 5 stelle!

