

DE STEFANI

4 Generazioni

Weinlese 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

Zur Weinlese 2015

“Die qualitativ perfekte Weinlese 2015 deutet auf ein **sagenhaftes Weinjahr hin!**” beteuerte Alessandro De Stefani mit tiefer Zufriedenheit.

Dank der reichlichen Niederschläge während des Winters standen den Rebstöcken bei ihrem "Wiederaufleben" und ihrem Entwicklungsprozess im Laufe des milden Frühjahrs die nötigen Wasserreserven zur Verfügung.



[Video Weinlese 2015](#)

Die Vegetationsperiode begann im Vergleich zum Vorjahr früher, förderte ein üppiges Wachstum der jungen Triebe und eine frühzeitige, bereits Mitte Mai beginnende Blüte, der ein optimaler Fruchtansatz folgte. Die klimatischen Verhältnisse im Frühjahr,

gekennzeichnet einerseits durch reichliche Niederschläge, andererseits durch Tage voll Sonne und Wind begünstigen zwischen Juni und Juli ein rasches Wachstum der Trauben. Die große Hitze in den folgenden Monaten Juli und August hat ein weiteres Wachstum der Rebstöcke unterbunden und die Niederschläge stellten sich in perfekten Abständen ein, sodass die Trauben bei perfekten Bedingungen heranreifen konnten und auch dank der starken Temperaturschwankungen in den letzten Tagen vor der Weinlese Weine mit außerordentlichen Aromanoten erhoffen lassen.

Die diesen Jahrgang charakterisierenden Faktoren sind die **bedeutenden Temperaturschwankungen**, milde Tagestemperaturen und frische Nächte, ein **heißer Sommer** mit unentbehrlichen Niederschlägen und folglich sinkenden Temperaturen. Insgesamt gute Bedingungen für einen ausgesprochen

positiven Reifeprozess der Trauben, für pralle Beeren mit dicker Schale, reichlich Zuckergehalt und beträchtlicher Konzentration an aromatischen und polyphenologischen Substanzen.



Alessandro De Stefani
während einer Traubenprobe

Die Weinlese begann in der zweiten Augushälfte und bescherte zur Lesezeit gesunde, dickschalige Beeren optimaler Qualität, beste Voraussetzungen für Farbe und Struktur der Weine.

Die **Weißweine** weisen blumige Noten auf, eine robuste Struktur und einen ausgeglichenen Säure- und guten Alkoholgehalt, außerdem Feinheit und ausgesprochene Frische.

Im **Prosecco** finden wir delikate Aromen nach Zitrusfrüchten, ein blumiges Bukett, Kräuternoten und einen mit dem Schmelz des Weines gut ausgeglichenen Säuregehalt.

Die **Rotweine** profilieren sich durch intensive Farbe und außergewöhnliches Bukett. Harmonie und Eleganz, Strukturenreichtum, komplexe Aromen und die Möglichkeit einer langjährigen Lagerung zeichnen sie aus.



Rotweine in Barriqueraum

2015 ist eines der besten Weinjahre in der Geschichte der Weinkellerei der Familie De Stefani und betrifft sowohl die Weißweine als auch die Rotweine. Es sind Weine zum sofortigen Genuss geeignet oder zu längerer Lagerung im eigenen Weinkeller, um sie auch erst nach einigen Jahren zu kosten und dabei die Komplexität und Harmonie zu entdecken, die ihnen nur die Zeit verleihen kann.

Eine Weinlese mit 5 Sternen!

