

DE STEFANI

— VENEZIA 1866 —

VENEZIA

Trauben: Merlot und Cabernet Sauvignon



Das DOC Venezia, eine kontrollierte Herkunftsbezeichnung, ist nach der Stadt Venedig benannt (Venezia in italienischer Sprache). Hier befand sich das Zentrum des globalen Weinmarktes, der weltweit vermarktet wurde.

Die Trauben dieses Klassikers aus dem Piave Gebiet, die aus alten Reben stammen, die auf Lehmboden angebaut wurden, erreichen bei der Ernte einen natürlichen Reifegradausgleich. Unsere reichhaltigen Trauben garantieren eine angenehme Komplexität ihrer Struktur mit einem fruchtigen und würzigen Nachgeschmack.

TECHNISCHE DETAILS

PRODUKTBEZEICHNUNG: Venezia DOC.

TRAUBENSORTE: 58% Merlot und 42% Cabernet Sauvignon.

ANBAUGEBIET: es liegt im Besitz Le Ronche in Fossalta di Piave. "Le Ronche" ist der Name der Gegend, in der sich diese Weinberge befinden. Es liegt 10 Km von der Adria und 50 Km von den Dolomiten entfernt.

BODENBESCHAFFENHEIT: Schwemmland, „caranto“ bezeichnet, bestehend aus weißem Lehm und Sedimentgestein aus den Dolomiten.

KLIMA: mildes Klima, selten Niederschläge und sommerliche Temperaturen, die eine ideale Voraussetzung für das Reifen der Trauben bieten.

DICHTE UND ART DER REBSTÖCKE: 8.400 Rebstöcke/ha, kultiviert nach der "Guyot Methode".

ALTER DER REBSTÖCKE: 1986-2009.

WEINBERGBEARBEITUNG: um einen optimalen Reifegrad der Trauben zu erzielen, bedient man sich nicht nur der üblichen Anbaumethoden, sondern die jungen Triebe werden auch sorgfältig gestutzt und gelichtet. Außerdem wird die Produktionsmenge sehr gering gehalten, um duftende, aromatische Trauben zu erzielen.

LESE: Ende September – Anfang Oktober, wenn die Trauben ihre volle Reife und damit eine intensive Farbe, ein ausgeprägtes Aroma und sanfte Tannine erreicht haben.

WEINBEREITUNG: Abbeeren, Auspressen und anschließend Einmaischen und Gärung bei kontrollierter Temperatur mit häufigem Umpumpen. Nach Ablauf dieses Zeitraums erfolgt dann das Abstechen und beendet die alkoholische Gärung in Edelstahlwannen. Der Wein reift 12 Monate in Barrique-Fässern auf seinen eigenen Hefeablagerungen.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN: intensive, rubinrote Färbung; fruchtiger Duft nach reifen, roten Beeren, weich und voll im Geschmack mit dem richtigen Grad an Tanningehalt und gefälligen Waldbeernuancen.

SERVIERTEMPERATUR: 16-18°C.

EMPFEHLUNG: ideal zu Tagliatelle mit Bolognese-Sauce, Carpaccio vom Rind (in Venedig erfundenes Rezept), Braten und Salami.

LAGERUNG: kühl, dunkel und waagrecht lagern. Die Struktur des Weins ermöglicht die Verfeinerung während der Flaschenreifung, die auch bis zu 15 Jahren andauern kann. Optimale Qualität wird 10 Jahren nach der Weinlese erzielt.

BOTTLE CONTENT: 750 ml.

ALKOHOLGEHALT: 12,5-13,5% vol. (abhängig vom Jahrgang).

NENNVOLUMEN 1 FLASCHE: 750 ml.

FLASCHENGRÖSSE mm (Durchmesser x Höhe): 80x300.

GEWICHT VON FLASCHE UND KARTON Kg (Vollgut): 1,25 Kg/Fl, 7,80 Kg/Ka.

FLASCHEN PRO KARTON: 6.

KARTONS UND FLASCHEN PRO PALETTE: 6 x 19 Kartons, d.h. 114 Kartons pro Palette, d.h. 684 Flaschen.

GRÖSSE DES KARTONS mm (L x B x H): 246x175x305.

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