

**DE STEFANI**  
— VENEZIA 1866 —

*Vendemmia 2020*

DE STEFANI  
Via Cadorna, 92 - 30020 Fossalta di Piave (Venezia) - Italia  
Tel. +39 0421 67502 - [info@de-stefani.it](mailto:info@de-stefani.it) - [de-stefani.it](http://de-stefani.it)

# DE STEFANI

VENEZIA 1866

## Vendemmia 2020

“L’annata 2020 si presenta con uve di ottima qualità, sostenute da una stagione climatica ideale, crediamo verrà ricordata come una delle migliori annate di questo secolo”, dichiara il produttore Alessandro De Stefani.



Dopo il ripristino delle riserve idriche dei suoli per effetto di copiose piogge in Novembre e Dicembre 2019, i mesi di Gennaio e Febbraio sono risultati molto miti e con precipitazioni scarse. In Marzo la piovosità è stata abbondante e accompagnata da temperature nella norma.

La primavera fresca e regolare ha allungato il periodo di fioritura e di notte la pianta, grazie alle temperature moderate, non ha avuto bisogno di consumare “mattoni metabolici” investendo così l’energia durante il giorno.

L’estate è stata caratterizzata dal clima gradevole e senza grandi eccessi di calore, con la giusta alternanza di sole e pioggia, caldo non eccessivo e notti fresche, motivo per cui è stata definita un’estate d’altri tempi! Le calde giornate d’agosto, baciata dal sole e rinfrescate alla notte, hanno favorito una lenta ma graduale maturazione delle uve.

Abbiamo registrato un **calo** della produzione di circa il **5%** rispetto alla media delle cinque vendemmie precedenti.

La vendemmia è iniziata regolarmente alla fine di Agosto con il Pinot grigio, seguito da Sauvignon blanc, Chardonnay, Tocai friulano e nella prima decade di settembre con il Glera per Prosecco.

Dopo la metà di Settembre invece abbiamo raccolto le uve a bacca nera: il Merlot, il Refosco, il Cabernet Sauvignon e il Carmenere. Per sua maestà Raboso si aspetta sempre la fine di Ottobre, al fine di avere un’acidità più moderata

e dei tannini più vellutati. I grappoli sono risultati molto sani, con un eccellente grado zuccherino e con valori di acidità ottimali e stabili, grazie soprattutto all’attenta gestione del vigneto.

“La maturità dei nostri vigneti si è fatta proprio vedere e sentire quest’anno. Le viti avevano un equilibrio vegeto produttivo e una vigoria ottimali; erano equilibrati e con bacche degne dei vigneti atti a produrre Grand Cru. Gli anni d’attesa per avere “**vigne vecchie**” ora ci ripagano e ci permettono di ottenere uve da primato” afferma con orgoglio Alessandro De Stefani.

Il **Prosecco** e il **Rosé** sono dotati di notevole freschezza e piacevolezza. Infatti i grappoli dorati e con i tipici descrittori fruttati e floreali si caratterizzavano per le note di fiori bianchi, di acacia e glicine, e di frutta, in particolare pera e mela.

I **vini bianchi** sono dotati di un interessante quadro aromatico, con il giusto equilibrio fra acidità e alcolicità. I grappoli si presentavano dorati, con una buona mineralità e complessità, anche grazie al clima stupendamente favorevole di settembre.

I **vini rossi** si presentano ben strutturati, con un profilo tannico di assoluto interesse. Le uve raccolte sono dotate di ottime gradazioni, con adeguato rapporto zuccheri/acidità e con tenori polifenolici alti, ideali caratteristiche per l’affinamento in legno.



**La vendemmia 2020 sarà memorabile!**