

DE STEFANI

10 BUONI MOTIVI!

1. Quattro generazioni nei vigneti della famiglia De Stefani!

Da quattro generazioni ci tramandiamo la passione per la coltivazione della vite e l'arte di produrre vini di rara personalità.

2. Microclima perfetto!

I nostri vigneti si trovano in Veneto nella valle del Piave tra il mare Adriatico e le montagne Dolomiti, e nelle colline tra Conegliano e Valdobbiadene, patrimonio mondiale UNESCO.



Alessandro De Stefani, quarta generazione nel podere "Le Ronche" a Fossalta di Piave (Venezia)

3. Un terreno unico: il Caranto!

Le nostre uve crescono in un terreno denominato "Caranto" considerato da molti scienziati uno dei migliori per la vitivinicoltura. È una combinazione speciale di argilla, limo e minerali provenienti dalle Dolomiti.

4. 8.400 viti per ettaro di oltre 30 anni!

Abbiamo vigneti di oltre 30 anni con 8.400 viti per ettaro allevate a guyot. Questo ci permette di produrre pochissima uva per pianta, tra 350 e 950 grammi, con grande concentrazione e ricchezza aromatica delle uve.

5. Uve autoctone e vigneti singoli!

Produciamo vini originali ottenuti principalmente da varietà indigene: Marzemino, Raboso, Refosco, Glera and Tocai. Per alcuni vini che imbottigliamo utilizziamo uve che provengono da un vigneto singolo, per enfatizzare le caratteristiche di questa piccola area.

6. Tecniche uniche di vinificazione!

Per dare più carattere ai nostri vini usiamo delle tecniche speciali di vinificazione, tra cui il nostro esclusivo "Metodo Zero" e l'appassimento delle uve.

7. Rispettiamo la natura!

Lavoriamo secondo principi biologici e biodinamici. Vinifichiamo i nostri vini senza alcuna aggiunta di solfiti. Produciamo il 100% dell'energia che utilizziamo con i nostri 418 pannelli solari.

Lasciamo fermentare il mosto con i nostri lieviti indigeni!



Stèfen 1624, il vino bandiera e il gioiello di famiglia.

8. Imbottigliamo solo le annate meritevoli in quantità limitata!

A garanzia assoluta della qualità offerta, imbottigliamo solamente le annate che rispettino le nostre aspettative di qualità. La quantità è limitata alla ristretta produzione di ogni vino, rendendolo un lavoro artigianale.

9. Siamo presenti in tutte le principali guide dei vini!

I nostri vini sono segnalati e raccomandati da tutte le principali guide dei vini internazionali: Wine Spectator, Robert Parker Wine Advocate, James Suckling, Gambero Rosso, Slow Food, Associazione Italiana Sommelier, Veronelli, Espresso, Luca Maroni e Touring Club.



Il podere "Colvendrame", nelle colline tra Conegliano e Valdobbiadene.

10. I vini DE STEFANI in oltre 40 Paesi nel mondo!

I nostri vini sono importati dai migliori operatori del settore nella ristorazione e nelle enoteche più qualificate di oltre 40 Paesi nel mondo, nei 5 continenti.