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

DE STEFANI

4 Generazioni

VENETO - ITALIA

Vendemmia 2012

DE STEFANI

4 Generazioni

VENETO - ITALIA

Vendemmia 2012

Meno uva ma di grande qualità!
Uve sane, con ottimi gradi zuccherini e buona acidità.

L'inverno è stato particolarmente siccitoso, non molto freddo, ma abbastanza lungo, tanto che la ripresa vegetativa è avvenuta in ritardo rispetto alla norma.

Nei Poderi Le Ronche e Pra' Longo la primavera e l'estate sono state costellate da ondate di caldo e siccità. Le profonde radici delle nostre vigne vecchie capaci di trovare acqua e principi nutritivi nel sottosuolo, le attente cimature gestite per minimizzare la traspirazione e la bassa produzione di uve che richiede minori apporti idrici, ci hanno protetto dalla siccità, portando uve sane e viti in buona vigoria.

Podere Colvendrame a Refrontolo

Nel Podere Colvendrame abbiamo riscontrato in linea generale le stesse caratteristiche, con l'unica differenza che qualche pioggia sparsa a luglio e le notti fresche degli ultimi giorni hanno favorito lo sviluppo degli aromi e l'acidità delle uve, permettendo alle piante di lavorare bene durante le più calde settimane estive, status favorevole per l'uva Glera (Prosecco) e Chardonnay – Pinot Nero (Tombola di Pin), per garantire freschezza e aromaticità degli spumanti ivi prodotti.

La vendemmia 2012 ha registrato un calo produttivo del 10% rispetto alla media degli ultimi 5 anni (-15% le uve bianche e -5% le uve rosse).

Talento Metodo Classico da uve Chardonnay e Pinot nero di Refrontolo per il Tombola di Pin in "remuage" nelle cantine di affinamento a Fossalta di Piave

Negli **spumanti** si percepiscono fiori e frutta polposa, fresca, cremosa, croccante, inebriante. Sono risultati vini di grande struttura e capace tessitura, che accarezzano il palato con dinamico equilibrio.

I **vini bianchi** presentano una timbratura carica di aromi che ricordano la frutta tropicale matura. Dal colore intenso, con una certa potenzialità olfattiva e molta aromaticità. Il sapore è fruttato e armonico, con una discreta freschezza e con una piacevole persistenza.

I **vini rossi** godono di un timbro orientato alla morbidezza con più intensa fittezza di tannini, ma poco aggressivi, rotondi e poco erbacei e minori contenuti in alcol. I grappoli erano molto sani e aperti, gli acini omogenei, con una perfetta maturità fenolica.

Degustazione vini con Alessandro e Chiara De Stefani

Vendemmia a 4 stelle!

★★★★