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 2011

DE STEFANI

4 Generazioni

VENETO - ITALIA

Vendemmia 2011

Produzione in calo, ma qualità straordinaria delle uve, queste le determinanti peculiarità del millesimo 2011.

L'inverno non molto rigido e il precoce inizio della primavera hanno stimolato un anticipo del germogliamento e di tutte le successive fasi fenologiche della vite.

Vigneto Terre Nobili presso il
Podere Le Ronche a Fossalta di Piave

Nei Poderi Le Ronche e Pra' Longo da Aprile a Giugno sono state registrate delle temperature abbastanza elevate e una bassissima piovosità.
Le temperature più fresche e la buona piovosità di Luglio hanno riportato le piante ad un buon equilibrio vegeto- produttivo.

La vera rivelazione sono però stati Agosto, Settembre ed Ottobre, molto caldi, asciutti e con ampie escursioni termiche tra il giorno e la notte. Tutti fattori importantissimi per un'ottimale maturazione delle uve.

Nel Podere Colvendrame abbiamo riscontrato in linea generale le stesse caratteristiche con l'unica differenza che le piogge lì sono state più regolari ed abbondanti durante tutta l'estate, fattori indispensabili per l'uva Glera (Prosecco) e Chardonnay – Pinot Nero (Tombola di Pin), al fine di mantenere una buona freschezza organolettica e una buona aromaticità degli spumanti ivi prodotti.

Le date di vendemmia dei cru, vini ottenuti da uve provenienti da un unico vigneto senza assemblare insieme uve di diversi vigneti, sono le seguenti:

- le uve Pinot Nero e Chardonnay per il Tombola di Pin sono state vendemmiate il 19 Agosto;
- le uve Tocai e Sauvignon per l'Olmera sono state vendemmiate il 20 Agosto;
- l'uva Refosco per il Kreda è stata vendemmiata il 10 Settembre;
- le uve per il Terre Nobili sono state vendemmiate il 30 Settembre;
- l'uva Marzemino per lo Stèfen 1624 e per il Refrontolo Passito è stata vendemmiata l'8 Settembre;
- per il Malanotte il 13 Ottobre abbiamo raccolto l'uva Raboso Piave da porre in appassimento e il 18 Ottobre è stata vendemmiata quella vinificata subito.

L'annata 2011 ha registrato un calo produttivo del 20% rispetto alla media degli ultimi 5 anni.

I **vini bianchi e gli spumanti** uniscono corpo e struttura alla freschezza gustativa e al fruttato dei profumi. La presenza di tutte queste caratteristiche in un vino bianco si può riscontrare in rarissime annate ed in questa è stato reso possibile da una stagione calda, asciutta e con un calo produttivo che ha donato struttura ai vini. La nostra scelta di vendemmiare molto anticipatamente (l'inizio è stato il 17 Agosto) ci ha permesso di mantenere l'acidità e l'aromaticità delle uve.

Cantina di affinamento dei vini in barrique
a Fossalta di Piave

I **vini rossi** sono estremamente strutturati e la leggera surmaturazione in pianta, resa possibile dal tempo splendido di fine Settembre e Ottobre, ha consentito ai tannini di arrotondarsi molto, donando grande equilibrio e morbidezza con sensazioni vellutate al palato.

Vendemmia a 4 stelle!

★★★★