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

Zur Weinlese 2011

DE STEFANI

4 Generazioni

VENETO - ITALIA

Zur Weinlese 2011

Der Jahrgang 2011 zeichnet sich durch einen rückläufigen Ertrag aber durch außerordentliche Qualität der Trauben aus.

Der nicht besonders strenge Winter und der vorzeitige Beginn des Frühjahrs hatten einen frühzeitigen Beginn der Wachstumsperiode zur Folge, von dem auch die folgenden Entwicklungsphasen der Reben betroffen waren.

Die Weinrebe Terre Nobili im Weingut Le Ronche in Fossalta di Piave

Auf den Weingütern Le Ronche und Pra' Longo wurden von April bis Juni ungewöhnlich hohe Temperaturen und eine geringe Niederschlagsmenge verzeichnet. Die niedrigeren Temperaturen und ausreichende Regenfälle im Juli normalisierten den Enwicklungsprozess wieder.

Eine wirkliche Überraschung bereiteten die trockenen, warmen Monate August, September und Oktober mit bedeutenden Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, bedeutende Faktoren für einen optimalen Reifeprozess der Trauben.

Auf dem Weingut Colvendrame fanden sic him Allgemeinen dieselben Charakteristiken. Der einzige Unterschied bestand in regelmäßigen, ausreichenden Niederschlägen während des ganzen Sommers, unerlässliche Faktoren für die Glera Trauben (Prosecco) und die Chardonnay – Pinot Noir Trauben (Tombola di Pin), um den Schaumweinen dieser Region eine gute Säurefrische und hervorragendes Aroma zu verleihen.

Nachstehend listen wir die Daten der Lese unserer Cru auf, das heißt der Weine, deren Trauben je aus einem einzigen Weinberg stammen.

- Die Pinot Noir und Chardonnay Trauben für den Tombola di Pin wurden am 19. August gelesen.
- Die Tocai und Sauvignon blanc Trauben für den Olmera am 20. August.
- Die Refosco Trauben für den Kreda am 10. September.
- Die Trauben für den Terre Nobili wurden am 30. September gelesen.
- Die Marzemino Trauben für den Stèfen 1624 und den Refrontolo Passito am 8. September.
- Für den Malanotte wurde ein Teil der Raboso Trauben am 13. Oktober zum Trocknen gebracht und am 18. Oktober wurde der restliche Teil gelesen, der zur sofortigen Weinbereitung bestimmt war.

Die erzeugte Traubenmenge lag 2011 im Vergleich zu den vorangehenden fünf Jahren um 20% unter dem Durchschnitt.

Die **Weißweine und die Schaumweine** verbinden Körper und Struktur mit Frische im Geschmack und Aromareichtum. Die Präsenz all dieser Eigenschaften ist in ganz wenigen Jahrgängen zu finden. Die außerordentlich warme und trockene Jahreszeit und der geringere Ertrag, wodurch der Wein an Struktur gewonnen hat, haben dies ermöglicht. Wir zogen es vor, frühzeitig mit der Lese zu beginnen (am 17. August), so konnten der Säuregehalt und die Duftnuancen der Trauben voll beibehalten werden.

Barrique-Fässerraum in Fossalta di Piave

Die **Rotweine** besitzen hervorragende Struktur und die leichte Überreife am Weinstock, die durch das herrliche Wetter Ende September und im Oktober ermöglicht wurde gab den Tanninen die Möglichkeit sich voll zu entwickeln und dem Wein Harmonie und Samtigkeit zu verleihen.

Eine Weinlese mit 4 Sterne!

★★★★