

STÈFEN 1624

Vigneto singolo

Uve: Marzemino



Stèfen è l'antico cognome della famiglia De Stefani, come risulta da vecchi documenti del 1624 ritrovati a Refrontolo, patrimonio mondiale UNESCO. Le uve di questo vino provengono dal vigneto "Stèfen 1624" e vengono vinificate richiamando l'antichissima tradizione dell'appassimento e il lungo affinamento in caratelli di rovere. Il risultato è un vino secco, che migliora con diversi anni di invecchiamento e che si sposa magistralmente con selvaggina, carni allo spiedo e formaggi stagionati. Ideale anche come vino da meditazione.

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE VINO: Refrontolo, Colli di Conegliano DOCG.

UVE: 100% Marzemino.

CENNI STORICI: Stèfen è l'antico cognome della famiglia De Stefani, come risulta da vecchi documenti del 1624 ritrovati a Refrontolo. Con questo vino si è voluto riproporre l'antico sistema di vinificazione del Marzemino di Refrontolo. Infatti, le uve vengono poste ad appassire naturalmente e il vino viene fatto fermentare fino al completo esaurimento degli zuccheri. Si ottiene quindi un vino secco di alta gradazione alcolica e di grande originalità, che regala sempre nuove emozioni con l'invecchiamento.

ZONA DI PRODUZIONE: vigneto "Stèfen 1624" nel podere Colvendrame ubicato sulle colline di Refrontolo, tra Conegliano e Valdobbiadene, patrimonio mondiale UNESCO. Colvendrame è il nome del colle in cui sono situati questi vigneti, i quali godono di un'esposizione e di un clima molto favorevoli.

ALTIMETRIA: 200-350 m.

TERRENO: di medio impasto, con una dotazione argillosa e calcarea. Presenza di tufo che caratterizza e tipizza il prodotto.

CLIMA: mite e ventilato, con ampie escursioni termiche tra il giorno e la notte, ideale per preservare i profumi e gli aromi.

DENSITA' DEGLI IMPIANTI E FORMA DI ALLEVAMENTO: 5.550 viti/ha allevate a cordone speronato.

ANNO DI IMPIANTO DEL VIGNETO: 1987.

GESTIONE DEL VIGNETO: al fine di permettere un'ottimale maturazione dell'uva, oltre alle normali pratiche colturali, vengono eseguite delle attente cimature dei germogli e delle oculate defogliazioni. Inoltre, la produzione viene mantenuta molto bassa per avere delle uve ricche di profumi e aromi.

VENDEMMIA: fine settembre - inizio ottobre, quando le uve hanno raggiunto una buona maturazione, permettendo di completare il quadro aromatico e di ammorbidire i tannini. Esse vengono scrupolosamente cernite e poste ad appassire.

VINIFICAZIONE: quando le uve hanno raggiunto il giusto grado di appassimento, vengono pigiadiraspate selezionando gli acini migliori e fatte macerare in fermentazione. La fermentazione continua lentamente e il mosto-vino si arricchisce del patrimonio aromatico delle bucce. Quindi si effettua la svinatura e la fermentazione continua in barrique, dove il vino rimane ad affinarsi per 36 mesi circa, per poi affinarsi ulteriori 18 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore rosso rubino estremamente carico con riflessi granata, profumo intenso ed avvolgente di frutti di bosco maturi e di viola, gusto pieno, di marasca e mora mature.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15-18°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: si sposa magistralmente con selvaggina, carni allo spiedo e formaggi stagionati. Ideale anche come vino da meditazione.

CONSERVAZIONE: in luogo fresco, buio e in posizione orizzontale. La sua struttura e completezza gli permettono di migliorare durante la maturazione in bottiglia, che può protrarsi fino a 50 anni, raggiungendo il suo picco qualitativo dopo 20-25 anni dalla vendemmia.

ALCOL: 15-17,5% vol. (a seconda dell'annata).

FORMATI DISPONIBILI: 750 ml; 1,5 Lt; 3 Lt; 6 Lt.

DIMENSIONE BOTTIGLIA 750 ml (diametro x altezza) mm: 86x316.

PESO BOTTIGLIA 750 ml E CASSA LEGNO kg (pieni): 1,65 kg, 12,70 kg.

BOTTIGLIE 750 ml PER CASSA LEGNO: 6.

CASSE LEGNO E BT 750 ml PER PALLET: 15 strati da 5 casse, pari a 75 casse per pallet, 450 bt.

DIMENSIONE CASSA LEGNO per bottiglia 750 ml (lunghezza x larghezza x altezza) mm: 560x340x130.

DE STEFANI Azienda Agricola

Via Cadorna, 92 – 30020 Fossalta di Piave (Venezia) – Veneto - Italia

Tel. +39 0421 67502 – E-mail: info@de-stefani.it – www.de-stefani.it