

# DE STEFANI

— VENEZIA 1866 —

## REFRONTOLO PASSITO

*Cru*

*Trauben: Marzemino*



Schon Mozart liebte den Refrontolo Passito und verewigte ihn in seiner Oper "Don Giovanni" als "Eccellente Marzemino". In Refrontolo, ein UNESCO-Weltkulturerbe, ist die Produktion des Marzemino Passito eine Tradition, die bereits um 1400 bestand. Geeignet zu Schokolade oder als Meditationswein.

### TECHNISCHE DETAILS

**PRODUKTBEZEICHNUNG:** Refrontolo Passito Colli di Conegliano DOCG.

**TRAUBENSORTE:** 100% Marzemino.

**ZUR GESCHICHTE:** in Refrontolo ist die Produktion des Marzemino Passito eine Tradition, die bereits um 1400 bestand. Dieser Wein wurde von den jungen Müttern im Wochenbett zur Stärkung getrunken. Auch Mozart, der ihn durch seinen Librettisten Da Ponte aus Vittorio Veneto kennengelernt hat, war davon begeistert und er hat ihn sogar in seinem Don Giovanni als "Eccellente Marzemino" gerühmt.

**ANBAUGEBIET:** Besitz Colvendrame, in den Hügeln von Refrontolo zwischen Conegliano und Valdobbiadene, ein UNESCO-Weltkulturerbe. Colvendrame ist der Name des Hügels, wo diese Weinberge liegen und wo ausgezeichnete klimatische Bedingungen vorherrschen.

**HÖHENLAGE:** 200-350 m.

**BODENBESCHAFFENHEIT:** mittlere Dichte, mit einem guten Anteil an Lehm und Kalk. Präsenz von Tuffstein, der dem Wein seine charakteristischen Merkmale verleiht.

**KLIMA:** mild, mit starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, ideale Voraussetzung zur Konservierung der Duftnuancen und der Aromen der Trauben.

**DICHTE UND ART DER REBSTÖCKE:** 3.500-5.500 Rebstöcke/ha, kultiviert nach der "Cordone speronato Methode".

**ALTER DER REBSTÖCKE:** 1987.

**WEINBERGBEARBEITUNG:** die optimale Traubenreife wird einmal mit den gewohnten Anbaumethoden erreicht; zum anderen werden die jungen Triebe sorgfältig gestutzt und gelichtet. Desweiteren wird die Produktionsmenge sehr gering gehalten, um duftende, aromatische Trauben zu erzielen.

**LESE:** Ende September, wenn die Trauben eine gewisse Überreife und so ihr volles Aroma erreicht und die Tannine abgebaut haben. Die Trauben werden sorgfältig verlesen und zum Trocknen gelagert.

**WEINBEREITUNG:** wenn die Trauben den richtigen Trockengrad erreicht haben, werden nur die besten Trauben abgebeert und ausgepresst und eingemaischt, während die Gärung. Nach dem Abstechen verbleibt der Wein zur Verfeinerung über 36 Monate in Barrique-Fässern. Die abschließende Verfeinerung, erfolgt nach der Flaschenabfüllung.

**ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN:** sehr intensive rubinrote Farbe mit violetten Reflexen, intensives und umhüllendes Bukett nach reifen Waldfrüchten und Veilchen, voll im Geschmack nach Sauerkirschen und reifen Brombeeren, gefällig süß.

**SERVIERTEMPERATUR:** 14-16°C.

**EMPFEHLUNG:** geeignet zu Schokolade, Obstkuchen, reifem Käse oder zwischendurch als Meditationswein.

**LAGERUNG:** kühl, dunkel und waagrecht lagern. Die Struktur des Weins ermöglicht die Verfeinerung während der Flaschenreifung, die auch bis zu 50 Jahren andauern kann. Optimale Qualität wird 25-30 Jahren nach der Weinlese erzielt.

**ALKOHOLGEHALT:** 13-15% vol. (abhängig vom Jahrgang).

**NENNVOLUMEN 1 FLASCHE:** 500 ml.

**FLASCHENGRÖSSE** mm (Durchmesser x Höhe): 77x270.

**GEWICHT VON FLASCHE UND KARTON** Kg (Vollgut): 1,10 Kg/Fl, 6,80 Kg/Ka.

**FLASCHEN PRO KARTON:** 6.

**KARTONS UND FLASCHEN PRO PALETTE:** 15x6 Kartons, d.h. 90

Kartons pro Palette, d.h. 540 Flaschen.

**GRÖSSE DES KARTONS** mm (L x B x H): 490x280x950.

DE STEFANI Azienda Agricola

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

Tel. +39 0421 67502 – Fax +39 0421 67836 – E-mail: info@de-stefani.it – www.de-stefani.it