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 - 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 2010

DE STEFANI

VENETO - ITALIA

Vendemmia 2010

Un'annata molto interessante - dicono gli enologi Tiziano ed Alessandro De Stefani - ricca di sorprese in termini di profumi e intensità degli aromi espresse nei vini.

L'inverno molto freddo e piovoso ha rallentato lo sviluppo vegetativo per cui quasi tutte le fasi fenologiche sono slittate in avanti rispetto allo scorso anno.
La primavera è stata caratterizzata da precipitazioni superiori alle medie stagionali, fattore di rilevante importanza per l'accumulo di riserve idriche nei suoli.

Podere Colvendrame - Refrontolo

Il bel tempo ha primeggiato nei mesi estivi, ricchi di giornate soleggiate e soprattutto segnati da una notevole escursione termica, già forte nel mese di agosto, che si traduce in un rallentamento nella progressione della maturazione, esaltando ricchezza aromatica e freschezza nelle uve.

Il precedente inverno rigido e la ritardata ripresa vegetativa primaverile hanno fatto in modo di riequilibrare i ritmi fenologici riportando alla prima settimana di Settembre, come tradizione vuole, l'inizio della vendemmia, con conseguente esaltazione del valore del territorio sulla qualità dell'uva. Alcune insistenti piogge avvenute nel mese di Settembre hanno reso difficoltosa la maturazione delle uve nere più tardive, impegnando molto il lavoro dei nostri addetti ai vigneti.

Le vendemmie dei cru, vini ottenuti da un vigneto singolo, hanno avuto le seguenti epoche:

- le uve Pinot Nero e Chardonnay per il Tombola di Pin sono state vendemmiate il 2 Settembre;
- le uve Sauvignon e Tocai per l'Olmera sono state vendemmiate il 15 Settembre;
- l'uva Refosco per il Kreda è stata vendemmiata il 24 Settembre;
- le uve Refosco, Merlot e Cabernet Sauvignon per il Terre Nobili sono state vendemmiate rispettivamente il 24 Settembre, il 3 Ottobre e il 2 Ottobre;
- l'uva Marzemino per lo Stèfen 1624 e per il Refrontolo Passito è stata raccolta il 27 e il 28 Settembre;
- per il Malanotte il 13 Ottobre abbiamo raccolto l'uva Raboso Piave da porre in appassimento e il 27 Ottobre è stata vendemmiata quella vinificata subito.

Degustazione con affezionati clienti a Refrontolo

L'annata 2010 si prospetta molto interessante dal punto di vista qualitativo per i vini bianchi, mentre per i rossi il tempo ci saprà svelare se le riserve messe ad invecchiare nelle botti e nelle barrique raggiungeranno le vette di qualità a cui aspiriamo.

I **vini bianchi** e gli **spumanti** sono dotati di spiccata acidità, freschezza e profumi di finissimo bouquet, grazie agli effetti del rigido inverno e alle propizie escursioni termiche di giornate assolate e nottate fresche.

I **vini rossi** si preannunciano dotati di una particolare finezza in virtù di una stagione allungata, in cui i tannini dell'uva hanno potuto svolgere il loro contributo completamente, conferendo opulenza al vino, in un trionfo di piacevolezza, equilibrio ed armonia.

Vendemmia di buona qualità!