



# DE STEFANI

*4 Generazioni*

VENETO - ITALIA

*Zur Weinlese 2010*

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](mailto:info@de-stefani.it) - [de-stefani.it](http://de-stefani.it)

**Vigneti e sala degustazione/Vineyards and tasting room**

Via Colvendrame, 39 - 31020 Refrontolo (Treviso) - Italia

## Zur Weinlese 2010

**Ein sehr interessanter Jahrgang, sagen die Önologen Tiziano und Alessandro De Stefani – reich an Überraschungen was Duft und Aromen betrifft.**

Der strenge und regnerische Winter hat den Wachstumsprozess verzögert und damit sind im Vergleich zum Vorjahr fast alle Vegetationsphasen in Verzug geraten.


Der Frühling war von überdurchschnittlichen Niederschlägen gekennzeichnet. Deshalb hatten sich bedeutende Wasserreserven in den Böden angesammelt.



Podere Colvendrame - Refrontolo

Vorwiegend gutes Wetter in den Sommermonaten, reich an Sonnentagen und vor allem bedeutende Temperaturschwankungen schon im August, die den Reifeprozess verlangsamen, wodurch Aroma und Frische der Trauben optimiert wurde.

Der vorangegangene, strenge Winter und der zögernde Beginn der Vegetationsperiode im Frühling normalisierten den Entwicklungsprozess und die Weinernte begann wieder traditionsgemäß in der ersten Septemberwoche, was für die optimale Qualität der Trauben von großer Wichtigkeit war. Anhaltende Niederschläge im September beeinträchtigen den Reifeprozess der späten blauen Trauben und die Arbeit in den Weinbergen.



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

- die Pinot Nero Trauben und die Chardonnay Trauben für den Tombola di Pin wurden am 2. September gelesen;
- die Sauvignon und die Tocai Trauben für den Olmera am 15. September;
- die Refosco Trauben für den Kreda am 24. September;
- die Refosco, Merlot und Cabernet Sauvignon Trauben für den Terre Nobili wurde jeweils am 24. September, am 3. Oktober und am 2. Oktober gelesen;
- die Marzemino Trauben für den Stèfen 1624 und den Refrontolo Passito am 27. und 28. September;
- für den Malanotte wurde am 13. Oktober ein Teil der Raboso Piave Trauben zum Trocknen gebracht und am 27. Oktober wurde der restliche Teil gelesen, der zur sofortigen Weinbereitung bestimmt war.



Eine Kostprobe mit treuen Kunden in Refrontolo

2010 wird qualitativ ein interessanter Jahrgang für die Weißweine. Was die Rotweine betrifft wird sich zeigen, ob der in Fässern und Barrique gelagerte Wein die hohe Qualität erreicht, die wir erhoffen.

Der strenge Winter und die Temperaturschwankungen zwischen sonnigen Tagen und frischen Nächten verliehen den **Weißweinen** und den **Schaumweinen** eine ungewöhnlich gute Säurefrische und Aromen von feinstem Bouquet.

Von den **Rotweinen** erwarten wir besondere Feinheit dank des längeren Reifeprozesses. Die etwas später erfolgte Lese der roten Trauben ermöglichte es den Tanninen, sich voll zu entfalten und dem Wein Fülle und Volumen zu verleihen.

***Eine qualitativ gute Weinlese!***