DE STEFANI Azienda Agricola

Vigneti, cantina e ufficio commerciale
Vineyards, winery and sales office
Via Cadorna, 92 - 30020 Fossalta di Piave (VE) - 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 (TV) - Italia

DE STEFANI

VENETO - ITALIA

Zur Weinlese 2009

DE STEFANI

VENETO - ITALIA

Zur Weinlese 2009

Große Zufriedenheit in der Kellerei DE STEFANI: ein viel versprechender Jahr für die Weine unserer Region. Der geringere Ertrag wird durch höchste Qualität aufgewogen!

Dem Dezember mit einer zu dieser Jahreszeit weit über dem Durchschnitt liegenden Temperatur folgte eine Kälteperiode mit normalen Durchschnittstemperaturen. Die reichlichen Wasserreserven, die sich während des regenreichen Winter angesammelt haben erlaubten den Trauben die Hitze und Trockenheit des Sommers gut zu überstehen.

Im Frühling machte sich ein erheblicher Temperaturanstieg bemerkbar, folglich setzte die Blüte etwa eine Woche vor der Zeit ein, was sich auch auf den weiteren Wachstums- und Reifeprozess auswirkte.

Nach einem überdurchschnittlich heißen und trockenen August fielen im September die Temperaturen in der Nacht auf 10 bis 13 Grad, was sich vorteilhaft auf die Aromabildung der Trauben auswirkte.

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

- *Tombola di Pin*: die Pinot Noir Trauben wurden am 24. August, die Chardonnay Trauben am 4. September und die Prosecco Trauben am 16. September geerntet.
- *Olmera*: die Sauvignon blanc Trauben wurden am 12. September und die Tocai Trauben am 13. September geerntet.
- *Kreda*: die Refosco Trauben wurden am 29. September geerntet.
- *Terre Nobili*: für diesen Wein wurden die Refosco Trauben am 29. September, die Merlot Trauben am 1. Oktober und die Cabernet Sauvignon Trauben am 2. Oktober geerntet.
- *Stèfen 1624* und *Refrontolo Passito*: die Marzemino Trauben wurden am 22. und 23. Oktober geerntet.
- *Malanotte*: die Raboso Trauben wurden am 28. Oktober geerntet.

Alle Anzeichen deuten für 2009 auf ein gutes Weinjahr hin. Günstige klimatische und agronomische Faktoren versprechen Trauben hoher Qualität. Die Traubenmenge lag, im vergleich zu den vergangenen 5 Jahren um 35% unter dem Durchschnitt und zwar aufgrund der Trockenheit und unseres Bestrebens, den Ertrag jeder Rebpflanze durch die Umgestaltung der Bepflanzungsmethode nach dem Guyot-Verfahren (8.400 Reben/ha) zu begrenzen.

Von den Weißweinen und Schaumweinen erwarten wir dank der bedeutenden Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht in der Zeit vor der Weinlese und dem richtig gewählten Zeitpunkt der Traubenernte Vollmundigkeit, Robustheit und angemessene Mineralität, angenehme Frische und schönes Aroma nach reifen Früchte.

Die Rotweine werden eine intensive Farbe, eine gute Struktur und aufgrund des außerordentlich hohen Zuckergehalts der Trauben kräftige Tannine aufweisen. Der samtiger Charakter überwiegt die Herbheit.

Eine Weinlese von höchster Qualität!