



# DE STEFANI

*4 Generazioni*

VENETO - ITALIA

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 – www.de-stefani.it

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

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

*Vendemmia 2013*



**DE STEFANI**

*4 Generazioni*

VENETO - ITALIA



## Vendemmia 2013

**“Qualità da favola, aroma avvolgente, la cantina è piena di profumi”** soddisfatto dell’annata Alessandro De Stefani.

Quest'anno l'andamento climatico e meteorico è stato inusuale, ma favorevole alla vite, permettendogli un ciclo vegetativo più razionale, con una maturazione diluita nel tempo che ha determinato lo sviluppo di acini più ricchi ed equilibrati.



Nuovo impianto fotovoltaico da 104 Kwh  
Cantina di Vinificazione  
a Fossalta di Piave

Dopo un autunno molto mite, tra i più caldi degli ultimi 25 anni, l’inverno è iniziato con un brusco abbassamento delle temperature inferiori alla norma. Gennaio, Febbraio e Marzo sono stati caratterizzati da precipitazioni elevate. Anche in primavera e all’inizio dell'estate le precipitazioni sono state copiose, creando preziose riserve nel sottosuolo. La maturazione, a differenza degli ultimi anni, è stata graduale, distribuita in un giusto lasso di tempo.

Nei **Poderi Le Ronche e Pra’ Longo** le giornate estive sono state calde e soleggiate, ma anche piuttosto ventilate, per cui la maturazione delle uve è stata ottimale. Gli ultimi giorni di Agosto e i primi di Settembre di caldo temperato, con serate fresche, hanno creato le condizioni ottimali per la giusta maturazione delle uve, lo sviluppo degli aromi e la crescita degli zuccheri.

Andamento analogo al precedente anche nel **Podere Colvendrame** ma con piogge di fine Agosto (50-70 mm distribuiti con gradualità) ed escursioni termiche che hanno contribuito ad arricchire i profumi del vino.

La vendemmia 2013 ha registrato una produzione quantitativamente nella media degli ultimi 5 anni.



Nuova bottiglia  
Prosecco Zero Millesimato  
Extra Dry

Negli **spumanti** si presenta un buon profilo aromatico ed un quadro acido interessante, con buoni risultati per quanto riguarda le gradazioni zuccherine.

I **vini bianchi** sono caratterizzati da una straordinaria acidità e freschezza, grazie a questo clima dal sapore antico, come 30 o 40 anni fa, con meno caldo ma con forti escursioni termiche. Una stagione da bianchi, grazie alla vendemmia ritardata di qualche giorno rispetto agli anni scorsi che ha fornito agli acini più sostanza, aromi e profumi.

I **vini rossi** presentano una notevole concentrazione di sostanze polifenoliche, di rara rotondità e morbidezza, grazie alla lenta maturazione delle uve. Presupposto per una bella dinamica ed equilibrio delle parti del vino, tannini sorprendenti, con un piacevole risultato armonico.



Dettaglio etichetta del Raboso:  
simbolo dell’area del Piave

**Vendemmia a 4 stelle!**

