

DE STEFANI

4 Generazioni

Vendemmia 2017

DE STEFANI

Via Cadorna, 92 - 30020 Fossalta di Piave (Venezia) - Italia
Tel. +39 0421 67502 - info@de-stefani.it - de-stefani.it

Vendemmia 2017

“E’ tempo di bilanci in cantina De Stefani e un dato è ormai certo: la qualità della vendemmia 2017 è stata eccellente!” afferma soddisfatto Alessandro De Stefani.



Malanotte DOCG

Nell’annata vitivinicola 2017 l’andamento climatico alterno è stato il principale protagonista. Dopo un inverno e un inizio di primavera piuttosto secchi, sono arrivate provvidenziali piogge di fine aprile e inizio maggio. Nel frattempo ad aprile un’ondata di gelo ha attraversato la Francia, la Spagna e tutto il nostro Paese, “bruciando” molti germogli ormai già ben sviluppati e, quindi, purtroppo non più in grado di fruttificare. Consistenti quindi i nostri danni per il gelo che hanno portato ad un importante calo produttivo.

La caldissima estate 2017 ha lavorato a favore delle uve: ottima sanità e quindi qualità dei grappoli, grazie anche alle giornate calde e soleggiate, alle notti decisamente più fresche e a qualche leggera pioggia ristoratrice.

La vendemmia 2017 è iniziata con le varietà precoci negli ultimi giorni di agosto, circa una settimana prima rispetto allo scorso anno. A settembre ci sono state abbondanti piogge durante la pausa tra la vendemmia delle uve bianche e quelle nere. Provvidenziale per quei vigneti che presentavano un leggero stress da siccità.

Abbiamo registrato una produzione quantitativamente in calo del 45% rispetto all’anno precedente.

I vigneti hanno reagito alle pratiche biodinamiche adottate in maniera eccellente. Dimostrano infatti un equilibrio vegeto produttivo e una vitalità tali che ci stimola ancor più a proseguire in questa strada naturale. Con l’assenza di erbicidi, concimi chimici, pesticidi e insetticidi, le piante hanno sviluppato delle alte difese immunitarie. Pertanto la loro autodifesa contro i funghi e i parassiti è tale da permettere loro di vegetare in maniera ottimale.

I **vini bianchi** presentano aromi legati alla trasformazione della clorofilla e xantofille nei sentori di frutta matura, sotto la guida delle alte temperature. Contemporaneamente vivono una buona acidità favorita dalle ampie escursioni termiche estive. Spessore e finezza, matrimonio perfetto.

Il **Prosecco** e i **Rosé** presentano un profumo netto ed intenso con freschi sentori caratteristici di mela verde, pera, mandorla e fiori di acacia. Al palato sono croccanti nell’integrità del frutto, sapidi e freschi.



Rosé col fondo

I **vini rossi** presentano accumuli zuccherini superiori al consueto che esaltano la particolare ricchezza gustativa e olfattiva conferita dal profilo argilloso dei vigneti. Ne risultano vini dal profilo elegante, armonici, ricchi di struttura, dai profumi complessi e da lungo invecchiamento.

La vendemmia 2017 siamo certi che riserverà grandi soddisfazioni, una annata da ricordare!