DE STEFANI

4 Generazioni

Vendemmia 2018

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

DE STEFANI
4 Generazioni

Vendemmia 2018

"La Vendemmia d'Oro", afferma soddisfatto Alessandro De Stefani. Il tutto consentito grazie ad un favorevole andamento meteo, all'ottimo stato vegetativo e fitosanitario delle uve e alla ridotta quantità prodotta nell'annata precedente con conseguente carica di energia a disposizione delle piante quest'anno.

Dopo un mese di Gennaio con temperature superiori alla norma, Febbraio e Marzo hanno visto i termometri scendere sotto le medie del periodo. Provvidenzialmente le abbondanti piogge (+16%) hanno migliorato lo stato delle falde acquifere depauperate dalla grande siccità del 2017.

La primavera climatica si è fatta attendere, infatti le temperature più basse di Marzo e fino alla metà di Aprile hanno ritardato il germogliamento della vite di 12-13 giorni rispetto al 2017, ma le precipitazioni di Maggio e le elevate temperature hanno favorito il recupero fenologico e la fioritura è risultata anticipata di 3-4 giorni. Grazie al favorevole clima degli ultimi mesi precedenti la vendemmia, lo stato vegetativo delle uve è risultato ottimo.

In questa estate straordinariamente calda, la raccolta dell'uva non poteva non essere altrettanto eccezionale. Le uve raccolte erano mature, sane e abbondanti e hanno raggiunto il giusto sviluppo del grado zuccherino e del quadro acido e aromatico.

Abbiamo registrato un incremento di produzione di circa il 10% rispetto alla media delle cinque vendemmie precedenti.

"*Sono molto soddisfatto dell'equilibrio vegeto-produttivo raggiunto nei nostri vigneti. Sicuramente le pratiche biologiche e i principi biodinamici adottati in vigna stanno portando degli ottimi risultati"* sostiene il produttore Alessandro De Stefani.
L'assenza di chimica nel vigneto, il miglioramento della vitalità dei suoli e della purezza dell'aria, insieme a tutte le pratiche ecosostenibili adottate, hanno permesso alle vigne di avere una forza e un equilibrio perfetti. Tutto questo unito alle magnifiche condizioni climatiche della stagione estiva, hanno portato a una carica produttiva molto abbondante e a una stupenda qualità delle uve.

I **Prosecco** e i **Rosé** si presentano molto bilanciati, ricchi in aromi primari e dotati di notevole freschezza. Infatti hanno beneficiato di adeguate escursioni termiche tra il giorno e la notte, fondamentali per la fragranza, la freschezza e la ricchezza aromatica.

Nei **vini bianchi** si è riscontrato un buon rapporto fra tenore zuccherino e acidità, un presupposto importante per ottenere dei vini bianchi freschi e minerali. Risultano ricchi di aromi fruttati, con inebrianti profumi di frutta matura, di grande piacevolezza gustativa e carattere organolettico.

I **vini rossi** sono dotati di un bellissimo colore con un ottimo corredo polifenolico. Presentano buone doti di freschezza, vivacità e tipicità, con piacevoli note di frutti rossi.
Le condizioni inoltre sono ottimali per le uve destinate all'appassimento, con grappoli sani, di dimensioni adeguate, buccia spessa e croccante. Un deciso punto di forza per i vini destinati al lungo affinamento in barrique!

La vendemmia 2018 è un'annata d'oro!