DE STEFANI

4 Generazioni

# *Weinlese 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

# Weinlese 2018

*"Die goldene Ernte",* bestätigt Alessandro De Stefani mit tiefer Zufriedenheit. Das dank eines günstigen Wetters, des hervorragenden vegetativen und phytosanitären Zustands der Trauben und der im Vorjahr reduzierten Menge mit der daraus resultierenden Energieladung der Pflanzen.

Nach einem Januar mit Temperaturen über der Norm, fielen die Thermometer im Februar und März unter den Durchschnitt der Periode. Vorläufig hat der reichliche Niederschlag (+ 16%) den Zustand der durch die große Dürre 2017 erschöpften Aquifere verbessert.

Das Klima des Frühlings hat abgewartet, in der Tat haben die tiefsten Temperaturen im März bis Mitte April das Sprießen der Rebe um 12-13 Tage im Vergleich zu 2017 verzögert, aber die Niederschläge im Mai und die hohen Temperaturen begünstigten die phänologische Erholung und die Blüte war 3-4 Tage früher. Dank des günstigen Klimas der letzten Monate vor der Ernte war der vegetative Zustand der Trauben ausgezeichnet.

In diesem außergewöhnlich heißen Sommer könnte die Weinlese nicht so außergewöhnlich sein. Die Trauben waren reif, gesund und reichhaltig und haben die richtige Entwicklung des Zuckergehalts sowie des sauren und aromatischen Gerüsts erreicht.

Gegenüber dem Durchschnitt der fünf vorherigen Ernten verzeichneten wir eine Produktionssteigerung von rund 10%.

"*Ich bin sehr zufrieden mit dem vegetativ-produktiven Gleichgewicht, das in unseren Weinbergen erreicht wird. Die biologischen Praktiken und biodynamischen Prinzipien, die im Weinberg angewandt werden, liefern sicherlich hervorragende Ergebnisse"* sagt der Erzeuger Alessandro De Stefani. Das Fehlen von Chemie im Weinberg, die Verbesserung der Vitalität des Bodens und die Reinheit der Luft zusammen mit allen ökologisch nachhaltigen Praktiken haben es den Reben ermöglicht, eine perfekte Stärke und Ausgewogenheit zu erreichen. Das, zusammen mit den herrlichen klimatischen Bedingungen der Sommersaison, hat zu einer sehr reichhaltigen Produktionsleistung und einer wunderbaren Qualität der Trauben geführt.

Der **Prosecco** und der **Rosé** sind sehr ausgewogen, reich an Primäraromen und mit beachtlicher Frische. Tatsächlich haben sie von angemessenen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht profitiert, die für den Duft, die Frische und den Aromareichtum von grundlegender Bedeutung sind.

Bei **Weißweinen** wurde ein gutes Verhältnis zwischen Zuckergehalt und Säure gefunden, eine wichtige Voraussetzung für die Gewinnung von frischem und mineralischem Weißwein. Sie sind reich an fruchtigen Aromen, mit berauschenden Aromen von reifen Früchten, großem Geschmacksgenuss und organoleptischem Charakter.

Die **Rotweine** haben eine schöne Farbe mit einem hervorragenden polyphenolischen Material. Sie haben gute Frische, Lebhaftigkeit und Typizität mit angenehmen Noten von roten Früchten.
Die Bedingungen sind auch für die zum Trocknen bestimmten Trauben optimal, mit gesunden Trauben von ausreichender Größe, dicker und knackiger Haut. Eine Stärke für Weine, die für eine lange Lagerung im Barrique bestimmt sind!

***Die Lese 2018 ist ein goldener Jahrgang!***