

DE STEFANI
4 Generazioni

Vendemmia 2019

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

Vendemmia 2019

“La vendemmia 2019 ci ha regalato una produzione di vini potenzialmente eccellenti, anche se in quantità inferiore alle aspettative”, afferma soddisfatto Alessandro De Stefani.

L'**inverno** è stato caratterizzato da temperature minime leggermente superiori, anche di 2°C, rispetto alla norma, mentre le precipitazioni sono state inferiori alla media.



Successivamente dopo un Marzo-Aprile temperati, in Maggio è giunta un'ondata di freddo siberiano, con abbondanti precipitazioni e continui sbalzi termici, che hanno rallentato lo sviluppo vegetativo delle viti. La **fioritura** ha fatto registrare un ritardo di 10 giorni e il risultato di questo andamento meteorologico ha causato importanti aborti fiorali con conseguente minor numero di acini per grappolo.

L'estate è stata calda e asciutta, mitigata da regolari piogge di modesta entità, che hanno favorito continue escursioni termiche. La riserva idrica dei terreni ha garantito un regolare sviluppo vegetativo delle viti, con uno stato fitosanitario ideale, di grandissima qualità, senza pressioni di attacchi fungini.

La **vendemmia è partita in ritardo** di dieci giorni rispetto al 2018, tornando a epoche tradizionali con migliore accumulo di sostanze aromatiche e polifenoli negli acini d'uva.

Abbiamo registrato un **calo** della produzione di circa il **15-20%** rispetto alla media delle cinque vendemmie precedenti.

“Continua la gestione **biologica** dei vigneti, sono state utilizzate strategie ecologiche e assenza di pesticidi, diserbanti, concimi chimici e insetticidi. L'assenza di chimica nel vigneto, il miglioramento della vitalità dei suoli e della purezza dell'aria, insieme a tutte le pratiche naturali adottate, hanno permesso alle vigne di avere una forza ed un equilibrio perfetti”, sostiene il produttore Alessandro De Stefani.

I **Prosecco** e i **Rosé** si presentano con aromi bilanciati e note fresche. Infatti le precipitazioni di agosto, anche se non intense, hanno favorito continue escursioni termiche che sono state di beneficio per una maturazione delle uve costante ma lenta, con un naturale contenuto acido e un ottimale patrimonio aromatico.

I **vini bianchi** presentano livelli di sapidità sopra la media a scapito del grado zuccherino. Le uve hanno avuto modo di maturare gradatamente ed il quadro aromatico, oltre al contenuto acidico, si è mantenuto bene grazie alle temperature mai troppo elevate e alle notti molto fresche. Di conseguenza i vini evidenziano un ideale spessore organolettico, tiolico e varietale. Ne risultano vini bianchi con profumi puliti, fruttati, vini molto varietali.

I **vini rossi** sono dotati di un ottimo equilibrio tra zuccheri e acidi, con interessanti corredi aromatici ed intensità. Grazie a un magnifico andamento meteorologico di Settembre e Ottobre, si presentano con colori vividi, un equilibrato contenuto di alcool e una buona struttura, sostenuta da una valida presenza di antociani e tannini. Si prospettano quindi importanti vini rossi anche da lungo invecchiamento!!!



La vendemmia 2019 è stata eccellente!