

**DE STEFANI**  
— VENEZIA 1866 —

*Vendemmia 2022*

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



# DE STEFANI

— VENEZIA 1866 —

## Vendemmia 2022

“Raccolta anticipata di dieci giorni, uve sane e un’ottima maturazione: tutto sembra far presagire a un 2022 di alto livello” dichiara il produttore Alessandro De Stefani.

L’assenza quasi totale di precipitazioni e l’andamento termometrico anomalo hanno caratterizzato il periodo invernale e primaverile.



*Tre generazioni della famiglia De Stefani*

Il germogliamento ritardato si è evoluto in una fioritura con 10 giorni di anticipo, a causa delle alte temperature, spesso al di sopra della media e della siccità.

Rispetto alle 25-30 giornate di temperature superiori ai 30 gradi degli ultimi anni, quest’estate ci sono state ben 50 giornate di caldo torrido.

Le piogge, giunte tra la fine di Agosto e gli inizi di Settembre, hanno permesso alle uve di raggiungere la perfetta maturazione e una gradazione zuccherina eccellente, mantenendo l’acidità e la relativa freschezza.

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

La **vendemmia 2022** è partita subito dopo Ferragosto con il Sauvignon blanc, seguito dal Pinot grigio, Chardonnay, Tocai friulano e dal Glera per Prosecco nella prima decade di settembre. A seguire abbiamo raccolto le uve a bacca nera: il Marzemino, il Refosco, il Merlot, il Cabernet Sauvignon, il Carmenere ed infine il Raboso che, con il suo lungo ciclo vegetativo, pone fine alla vendemmia a inizio novembre.

Le uve raccolte presentano un eccellente stato sanitario, con una buona **gradazione zuccherina** ed una adeguata **acidità**, anche grazie alle precipitazioni dell’ultimo periodo.

*“Questa è una delle annate più sfidanti degli ultimi decenni: una primavera secca e un’estate caratterizzata da temperature altissime e scarsissime precipitazioni hanno causato un forte stress idrico nei vigneti. Nonostante ciò avremo un’annata di grande interesse enologico.*

*Siamo grati al terreno, argilloso in pianura e conglomerato di origine morenica in collina, su cui crescono le nostre viti, che durante la siccità ha trattenuto e rilasciato l’acqua lentamente, in base alle necessità.*

*Inoltre gran parte del merito va al nostro team sul campo che, con maniacale cura, gestisce le diverse fasi agronomiche, quali la gestione dei germogli, la cimatura, lo sfalcio dell’erba meno frequente per impedire un’evaporazione troppo rapida dell’umidità, le defogliazioni nelle uve nere, infine la vendemmia con la raccolta manuale dei grappoli.”* dichiara il produttore Alessandro De Stefani.

Il **Prosecco** e il **Prosecco Rosé** sono dotati di piacevole acidità, che apporta freschezza e sentori di frutta bianca estiva alle bollicine.

I **vini bianchi** si presentano fragranti, cioè freschi, fruttati e floreali. La sapidità delle uve Tai e Sauvignon destinate all’Olmèra ricordano il sapore del mare.

I **vini rossi** beneficiano di alti tenori polifenolici che porteranno struttura e corpo, con gradazioni leggermente sopra alla media, e grandi potenziali evolutive.

***La vendemmia 2022 sarà da ricordare!***

