



ERRENTE 2023

Ein heißer, trockener Winter, gefolgt von einem milden Frühling, führte Anfang April zu einem typischen **Knospenaustrieb**. Anschließend brachten der Spätfrühling und der Frühsommer heftige Regenfälle und weniger Sonneneinstrahlung.

In dieser Zeit stellte die hohe Luftfeuchtigkeit eine **erhebliche Bedrohung** dar und schuf ideale Bedingungen für häufige Pilzinfektionen, die Beeren schädigen.

Glücklicherweise konnte dieses potenzielle Risiko durch die akribische und sorgfältige Arbeit **unseres Weinbergteams** effektiv bewältigt werden.

Der Sommer brachte im Juli eine Reihe **heftiger Unwetter** nach Venetien, die zahlreiche Hagelstürme in den Weinbergen im Nordosten Italiens verursachten. Glücklicherweise hatten wir das Glück, von diesen Naturkatastrophen nicht betroffen zu sein.



Tocai-Beeren werden im Weingut von Hand ausgewählt

Manuelle Entlaubung war unerlässlich

Ein Jahr voller Gefahren und extremer atmosphärischer Ereignisse, geprägt von viel Regen im Wechsel mit Tagen intensiven Sonnenscheins, was dazu beitrug, dass die Reben Trauben von großer Eleganz und Mineralität hervorbrachten

Der August war von **hohen Temperaturen** und **geringen Niederschlägen** geprägt. Die sonnigen Tage ermöglichten eine perfekte Reifung der Beeren, insbesondere dank der kühlen Nächte.

Diese Kombination hat zu Trauben mit **komplexen** und **bemerkenswert aromatischen** Vorstufen geführt.

Besonders die roten Rebsorten profitierten von diesen Bedingungen, unterstützt durch die **manuelle Entlaubung**, die wir Ende August durchführten.

Die weißen Rebsorten und Glera für Prosecco schlossen ihren Reifeprozess optimal ab und zeigten in der Schlussphase einen exponentiellen Anstieg des **Zuckergehalts**.

Die Ernte begann in der zweiten Augushälfte mit Pinot Grigio, Pinot Noir und Sauvignon Blanc, gefolgt von Chardonnay, Tocai und Glera Anfang September. Die Ernte wurde dann mit Marzemino, Merlot, Refosco, Cabernet Sauvignon und Raboso fortgesetzt und endete Ende Oktober.

Durch die **manuelle Ernte** konnten wir die Trauben sorgfältig auswählen und nur diejenigen ernten, die den gewünschten Reifegrad erreicht hatten.

Die diesjährige Produktion entspricht dem Durchschnitt der letzten Ernten.

**Elegante
und
mineralische
Weine**

Durch die manuelle Ernte können Trauben mit optimaler Reife, Säure und Zuckerkonzentration ausgewählt werden



Prosecco und **Prosecco Rosé** haben eine erhabene Frische und elegante Eigenschaften, begleitet von Anklängen an grünen Apfel, Birne, Zitrusfrüchten und blumigen Noten.

Weißweine zeichnen sich durch ihre aromatische, fruchtige und mineralische Qualität aus. Sie sind nicht nur reich an Säure, sondern auch an feinem und frischem Geschmack, mit einem leichter minderwertigen Alkoholgehalt im Vergleich zum Jahr 2022. Diese eleganten, authentisch gewürzten Weine sind auf dem einzigen Terroir des Valle del Piave gelegen.

Rotweine bieten eine große Tiefe und Opulenz, mit integrierten Tanninen und klarer Säure. Eine lange Haltbarkeit und die Fähigkeit, mit eleganter Eleganz zu überzeugen, folgen der Faszination des Jahrgangs. Die Weine des Jahrgangs 2023 erreichen eine harmonische Balance, bei der kein Element das andere dominiert, was zu einem angenehmen Geschmackserlebnis führt.

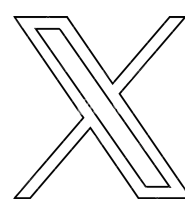
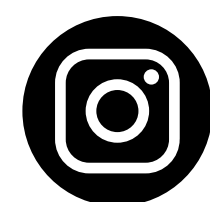
Oben ein Haufen Refosco | Unten unser Gebiet in Refrontolo in den Hügeln von Conegliano Valdobbiadene



DE STEFANI

Via Cadorna, 92 - 30020 Fossalta di Piave (Venezia) - Italia

Tel. +39 0421 67502 - info@de-stefani.it - de-stefani.it



@destefaniwinery