



Einblick in die Refosco-Ernte für den Kreda Grand Cru

ERNT 2024

„**SCHWIERIGE SAISON, ABER ES GIBT DIE VORAUSSETZUNGEN ZU SAGEN, DASS ES EIN AUSGEZEICHNETES JAHR WIRD**“

Der Winter, den wir dieses Jahr hatten, war der **wärmste** seit dreißig Jahren. Die hohen Temperaturen, insbesondere in den Monaten Februar und März, führten zu einer frühen **vegetativen Entwicklung**, wobei der Austrieb etwa zehn Tage früher als der Durchschnitt erfolgte.

Die häufigen und reichlichen Regenfälle und die unterdurchschnittlichen Temperaturen in den Frühlingsmonaten haben zu reichlichen Wasserreserven geführt. Die heißen und trockenen Tage im Juli und August trugen zu einer optimalen **Reifung der Trauben** bei und begünstigten eine stabile Produktion sowohl in Quantität als auch in Qualität.

„Dieses Jahr haben wir weiter in die Technologie investiert und so neben der Sortierung der Trauben, die bereits im Weinberg und von Hand auf den Selektionstischen durchgeführt wird, haben wir eine **optische Sortiermaschine** hinzugefügt, die jede einzelne Traube analysiert und nur das Beste auswählt.“

Angesichts der hohen Temperaturen im August und Anfang September haben wir die weißen Trauben **nachts geerntet** und die Trauben bei 10 °C verarbeitet, auch dank der Verwendung von Trockeneis zur **thermischen Kontrolle** und Erhaltung der aromatischen Vorläufer. Dadurch konnten wir die Qualität und Authentizität der Trauben bewahren und die enzymatische Aktivität und unerwünschte Gärungen auf nachhaltige und effiziente Weise reduzieren“, erklärt Alessandro De Stefani, vierte Generation der Familie.

Die **durchschnittliche Produktion** entspricht der der letzten Ernten.

**OPTISCHER
SORTIERMASCHINE,
NACHTERNT
UND TROCKENEIS**



Optischen Sortiermaschine im Weingut mit Merlot Trauben

Der Lesebeginn erfolgte unmittelbar **nach Mitte August** mit der Ernte der Frühtrauben, wie Sauvignon, Chardonnay und Pinot, und wurde dann Anfang September mit Tocai, Manzoni und Glera fortgesetzt. Stattdessen wurden die schwarzen Trauben in der zweiten Septemberhälfte geerntet, wobei Raboso Piave Ende Oktober geschlossen wurde.

„Wir sind **Förderer einer nachhaltigen Entwicklung** – ökologisch, wirtschaftlich, sozial – und mit der erhaltenen **Equalitas**-Zertifizierung verpflichten wir uns, die Umwelt zu respektieren und den sozialen und ethischen Werten sowie der Biodiversität mit der **Biodiversity Friend**-Zertifizierung maximale Aufmerksamkeit zu schenken.“

Wir haben tatsächlich Bienen (*Apis Mellifera*) in den Bereichen vor den Weinbergen eingeführt und dank der Einhaltung integrierter Schädlingsbekämpfungsprotokolle (**SQNPI**-Zertifikat) und spezifischer agronomischer Maßnahmen (Gründüngung, Ausschluss bestimmter Wirkstoffe im Pflanzenschutz und einen spezifischen Interventionskalender) versuchen wir, die Synergie zwischen Imkerei und Weinbau zu bereichern und zu verbessern und dabei die Umwelt in allen Bereichen zu respektieren“, schließt Alessandro De Stefani.

Dank der günstigen Temperaturschwankungen in den letzten Tagen vor der Ernte weist der **Prosecco** eine gute Säure mit blumigen Aromen von kleinen weißen Blüten und fruchtigen Aromen von goldenem Apfel auf.

Die **Weißweine** haben ein reiches aromatisches Profil, dank vollkommen gesunder Trauben mit optimalen Parametern, guter Säure und Mineralität mit dem Vorhandensein von Apfelsäure.

Rotweine haben intensive und elegante Aromen mit einer hohen Konzentration an festen Säuren im Fruchtfleisch, die auch durch die Temperaturspanne während der Reifung begünstigt wird, unverzichtbar und eine gute Langlebigkeit des Weins garantiert.





Apis Mellifera auf dem Podere Le Ronche




Podere Colvendrame in Refrontolo kurz vor einem Erntetag

**WIR SIND
FÖRDERER EINER
NACHHALTIGEN
ENTWICKLUNG**

 Via Cadorna, 92 - 30020
Fossalta di Piave - Italia

 +39 0421 67502

 info@de-stefani.it

 www.de-stefani.it



@destefaniwinery