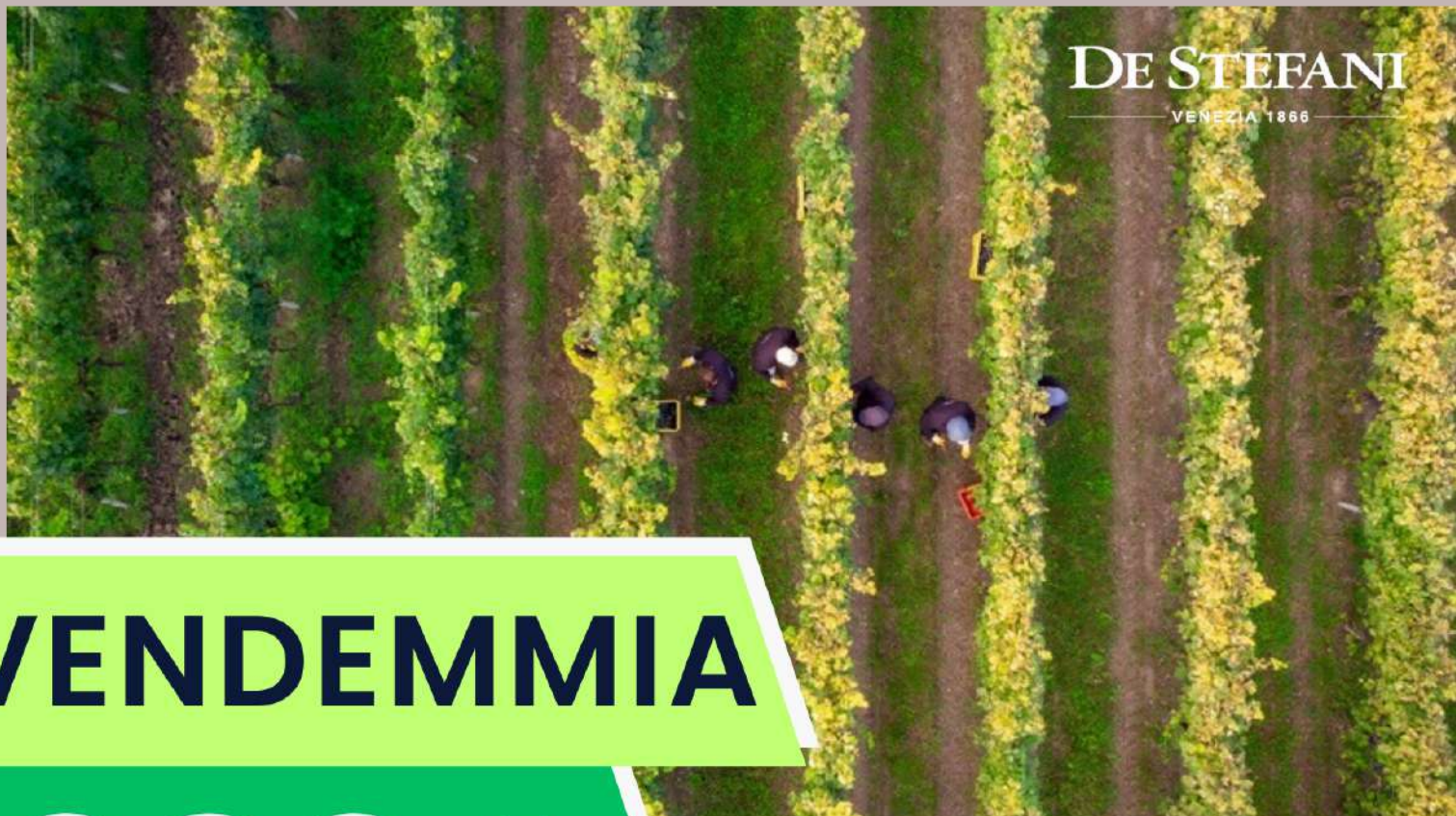


DE STEFANI

VENEZIA 1866



Scorcio di vendemmia del Refosco per il Grand Cru Kreda

VENDEMMIA

2024

"STAGIONE DIFFICILE, MA CI SONO I PRESUPPOSTI PER DIRE CHE SARÀ UN'OTTIMA ANNATA"

L'inverno che abbiamo avuto quest'anno è stato **il più caldo** degli ultimi trenta anni. Le temperature elevate, in particolare nei mesi di Febbraio e Marzo, hanno causato uno **sviluppo vegetativo** precoce, con germogliamento anticipato di circa dieci giorni rispetto alla media.

Le frequenti ed abbondanti precipitazioni e le temperature inferiori alla media dei mesi primaverili hanno creato delle riserve idriche abbondanti. Le calde e secche giornate di Luglio e Agosto hanno contribuito ad un'ottimale **maturazione delle uve**, favorendo una produzione stabile sia in quantità che qualità.

La pressione delle **malattie fungine** nei vigneti è rimasta sotto controllo grazie all'attento **monitoraggio** delle condizioni in campo e alla fondamentale **competenza** del **nostro team** di agronomi.

"Quest'anno abbiamo ulteriormente investito in tecnologia, quindi oltre alla cernita dei grappoli già effettuata in vigna e a mano sui tavoli di selezione, abbiamo aggiunto una terza modalità di controllo con il **selezionatore ottico**, che analizza ogni singolo acino d'uva e seleziona solo i migliori.

Considerate le temperature elevate del mese di Agosto e dei primi di Settembre abbiamo **vendemmiato** le uve bianche **di notte**, lavorando uve a 10°C, anche grazie all'utilizzo del ghiaccio secco per il **controllo termico** ed il mantenimento del patrimonio di precursori aromatici. Questo ci ha permesso di preservare la qualità e l'autenticità delle uve, riducendo l'attività enzimatica e le fermentazioni indesiderate in modo sostenibile ed efficiente" - dichiara Alessandro De Stefani quarta generazione della famiglia.

SELEZIONATORE OTTICO, VENDEMMIA NOTTURNA E GHIACCIO SECCO



Selezionatore ottico in azione con uve Merlot

La **produzione media** è in linea con quella delle ultime vendemmie.

L'inizio della vendemmia è avvenuto **subito dopo Ferragosto**, con la raccolta delle uve precoci, quali Sauvignon, Chardonnay e Pinot, per poi proseguire a inizio Settembre con il Tocai, il Manzoni e la Glera. Le uve nere sono invece state raccolte nella seconda metà di Settembre, con la chiusura del Raboso Piave a fine Ottobre.

"Siamo **promotori dello sviluppo sostenibile** – ambientale, economico, sociale – con l'ottenuta certificazione **Equalitas** ci impegniamo a rispettare l'ambiente e a prestare la massima attenzione ai valori sociali ed etici assieme alla biodiversità con la certificazione **Biodiversity Friend**.

Abbiamo infatti introdotto le **api** (Apis Mellifera) nelle zone antistanti le vigne e grazie all'adesione a protocolli di lotta integrata (Certificato **SONPI**) ed a specifici accorgimenti agronomici (sovescio, esclusione di determinati principi attivi nella difesa fitosanitaria e rispetto di uno specifico calendario di interventi), stiamo cercando di arricchire e migliorare la sinergia fra apicoltura e viticoltura nel rispetto dell'ambiente a tutto tondo" – conclude Alessandro De Stefani.

Grazie alle favorevoli escursioni termiche registrate negli ultimi giorni precedenti la vendemmia, il **Prosecco** presenta una buona acidità con profumi floreali, di piccoli fiori bianchi, e fruttati, di mela Golden.

I **vini bianchi** presentano un ricco profilo aromatico, grazie alle uve perfettamente sane e con parametri ottimali, buona acidità e mineralità con presenza di acido malico.

I **vini rossi** sono dotati di profumi intensi ed eleganti, con un'alta concentrazione di acidi fissi nella polpa, anch'essi favoriti dall'escursione termica in fase di maturazione, indispensabili e garanti di una buona longevità del vino.



Apis Mellifera presenti nel podere Le Ronche



Podere Colvendrame a Refrontolo appena prima di una giornata di vendemmia

**SIAMO
PROMOTORI
DELLO SVILUPPO
SOSTENIBILE**



Via Cadorna, 92 - 30020
Fossalta di Piave - Italia



+39 0421 67502



info@de-stefani.it



www.de-stefani.it



@destefaniwinery