

# LESE 2025

“DER UNTERSCHIED LIEGT IN DER LEIDENSCHAFT UND DER HARTEN ARBEIT UNSERES TEAMS.”



Malanotte-Raboso-Lese mit der speziellen „Appassimento“-Methode



Merlot-Trauben während der Lese

Die Weinlese 2025 wird als ein früher und charakturvoller Jahrgang in Erinnerung bleiben. In diesem Jahr begann die Lese etwa **zehn Tage früher als im Durchschnitt**, mit dem offiziellen Start am 18. August.

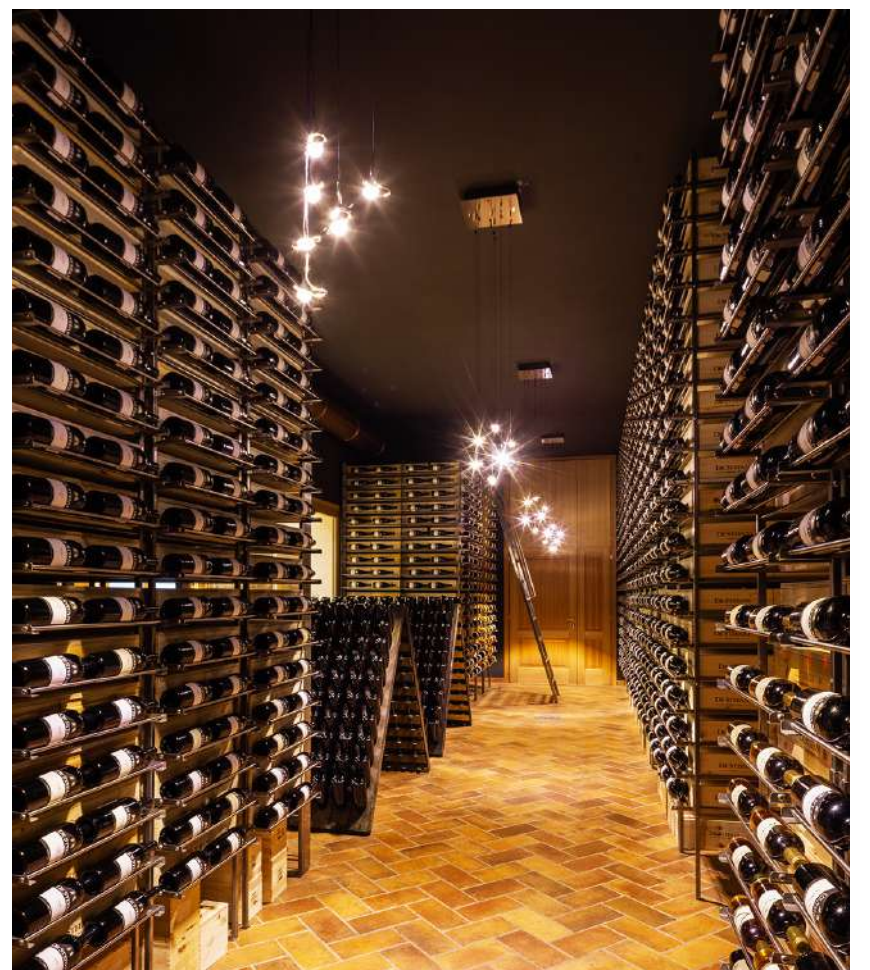
Die Saison war geprägt von **reichlichen Niederschlägen**, die die Reben nährten und ihnen die Kraft für ein gesundes Wachstum gaben. Während der Lese selbst führten jedoch **drei bis vier Regentage zu einer leichten Verzögerung des Ernteplans**.

Dank des Engagements unseres Teams, dessen Leidenschaft und harte Arbeit den Unterschied machten, konnten wir die Ernte präzise und sorgfältig durchführen und gesunde Trauben lesen.

Wie immer galt unsere größte Aufmerksamkeit unseren **Grand-Cru-Weinbergen**. Mitte Juli führten wir eine **grüne Lese** durch, bei der wir selektiv Trauben entfernten, um den Ertrag pro Rebstock zu reduzieren. Dadurch konnten die verbleibenden Trauben eine **optimale Reife und Konzentration erreichen** und den Charakter ihres Terroirs bestmöglich zum Ausdruck bringen. Das **manuelle Entblättern**, das einen Monat vor der Lese durchgeführt wurde, förderte die Reife und half, die Gesundheit der Trauben zu bewahren.

“GRÜNE LESE MITTE JULI ZUR ERTRAGSREDUZIERUNG PRO REBSTOCK BEI UNSEREN GRAND-CRU-WEINEN”

“REICHLICHE NIEDERSCHLÄGE WÄHREND DES GESAMTEN SOMMERS.”



De Stefani-Bibliothek in Fossalta di Piave

Innovation und Tradition leiteten unsere Arbeit. Wir führten eine **Nachtlese** durch – eine Praxis, die die natürliche Frische und das aromatische Profil der Trauben bewahrt, da sie bei kühleren Temperaturen in den Keller gebracht werden. Die Nachtlese **reduziert zudem den Energiebedarf zur Kühlung der Trauben** nach ihrer Ankunft in der Kellerei und **ermöglicht es unseren Erntehelfern, unter angenehmeren Bedingungen zu arbeiten**, ohne die hohen Tagestemperaturen.

Im Keller durchliefen die Trauben einen **strengen optischen Sortierprozess** mit einer speziellen Maschine, die mit hoher Geschwindigkeit arbeitet und jede einzelne Beere kontrolliert, die in die Kellerei gelangt. Auf diese Weise wurde nur das **beste Lesegut ausgewählt**, während zweite Qualitäten aussortiert wurden. Dieser Jahrgang wird auch für eine **generelle Reduzierung der Erntemenge um etwa 20%** im Vergleich zu den letzten fünf Jahrgängen in Erinnerung bleiben.



Incrocio-Manzoni-Trauben

**“DIE NATÜRLICHE FRISCHE UND DAS AROMATISCHE PROFIL DER TRAUBEN WERDEN DURCH DIE NACHTLESE BEWAHRT”**



Alessandro kontrolliert die trocknenden Trauben

Die Gärung wurde ausschließlich mit unseren eigenen, sorgfältig vermehrten, **autochthonen Hefen** durchgeführt. Heute wird die „Mutter“ dieser Hefen bei **-80 °C** aufbewahrt – als lebendiges Erbe für zukünftige Jahrgänge.



Besitz Colvendrame in Refrontolo an einem klaren, sonnigen Tag

Mit Blick auf die Zukunft versprechen die Weine des Jahrgangs 2025 außergewöhnlichen Charakter.

Der **Prosecco** wird mit **leuchtenden Aromen von Birne und Goldapfel glänzen** und die Reinheit des Jahrgangs widerspiegeln.

Die **Weißweine** werden **lebendige Säure und feine Mineralität** zeigen.

Die **Rotweine** werden **Eleganz, Tiefe und Charakter** bieten, bei moderatem Alkoholgehalt.

Die Weinlese 2025 steht für Ausgewogenheit und Authentizität – ein Jahr, in dem Herausforderungen zu Chancen wurden und jede Entscheidung im Weinberg und im Keller getroffen wurde, um die Seele unserer Weine zu bewahren.



@destefaniwinery