

VENDEMMIA 2025

“LA DIFFERENZA STA NELLA PASSIONE E NEL DURO LAVORO DEL NOSTRO TEAM”



Vendemmia del Raboso Malanotte con il particolare metodo dell'“appassimento”



Uva Merlot durante la vendemmia

La vendemmia 2025 sarà ricordata come un'annata precoce e distintiva.

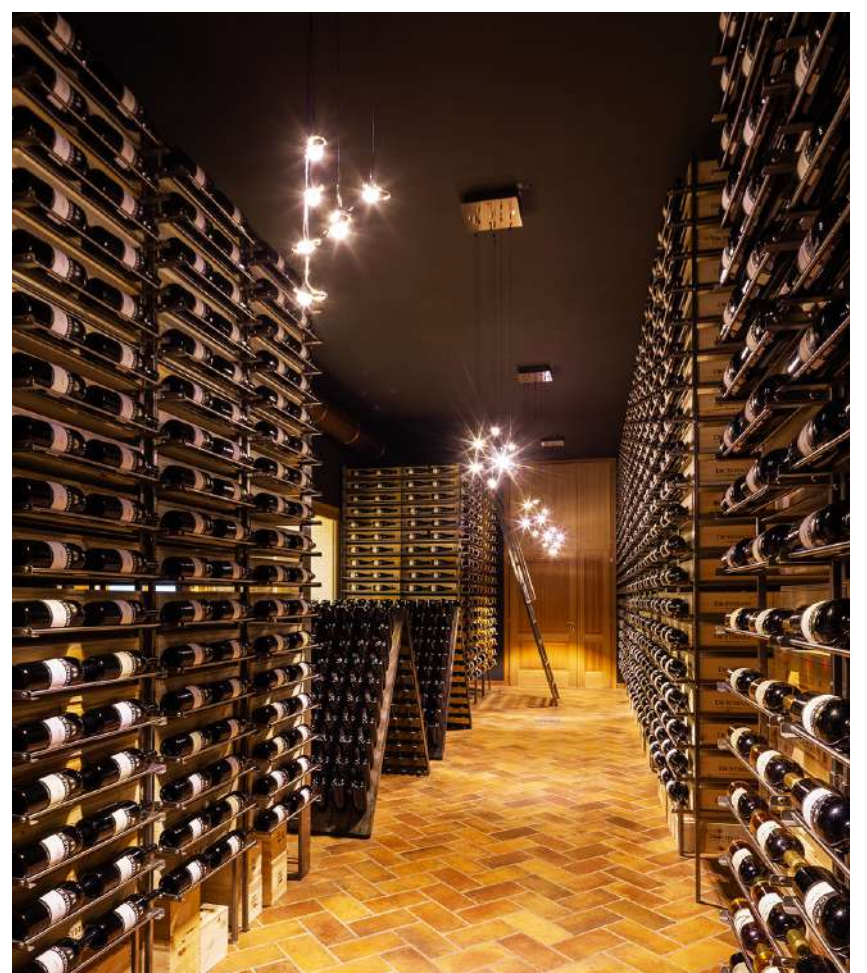
Quest'anno la raccolta è iniziata circa **dieci giorni prima della media**, con l'inizio ufficiale il 18 agosto.

La stagione è stata caratterizzata da **abbondanti piogge**, che hanno nutrito le viti fornendo loro la forza necessaria per una crescita sana. Tuttavia, durante la vendemmia, **tre o quattro giorni di pioggia hanno leggermente ritardato il programma di raccolta**. Grazie all'impegno del nostro **team dedicato**, la cui passione e il cui duro lavoro hanno fatto la differenza, siamo riusciti a svolgere la vendemmia con precisione e cura, raccogliendo uve sane.

Come sempre, un'attenzione meticolosa è stata riservata ai nostri **vigneti Grand Cru**. A metà luglio è stata effettuata la **potatura verde**, rimuovendo selettivamente alcuni grappoli per ridurre la resa per pianta. Ciò ha permesso ai grappoli rimanenti di raggiungere una **maturità e una concentrazione ottimali**, esprimendo al meglio il proprio terroir. La **defogliazione manuale**, eseguita un mese prima della vendemmia, ha favorito la maturazione e aiutato a mantenere in salute le uve.

“POTATURA VERDE A METÀ LUGLIO PER RIDURRE LA RESA PER PIANTA NEI NOSTRI VINI GRAND CRU”

“PIOGGE ABBONDANTI DURANTE TUTTA L'ESTATE”



Biblioteca De Stefani a Fossalta di Piave

Innovazione e tradizione hanno guidato il nostro lavoro. Abbiamo effettuato la **vendemmia notturna**, una pratica che preserva la freschezza naturale e il profilo aromatico delle uve, portandole in cantina a temperature più basse. La vendemmia notturna **riduce inoltre l'energia necessaria per raffreddare le uve** una volta arrivate in cantina, **consentendo allo stesso tempo ai nostri vendemmiatori di lavorare in condizioni più confortevoli**, evitando le alte temperature diurne.

In cantina, le uve hanno subito un **rigoroso processo di selezione ottica** con una speciale macchina selezionatrice, capace di lavorare ad alta velocità controllando ogni singolo acino in ingresso. In questo modo, solo i **frutti migliori sono stati scelti**, mentre le seconde scelte sono state scartate. Questa annata sarà ricordata per una **riduzione complessiva di circa il 20% nella quantità di uva** rispetto alle ultime cinque vendemmie.



“LA FRESCHEZZA NATURALE E IL PROFILO AROMATICO DELLE UVE SONO PRESERVATE CON LA VENDEMMIA NOTTURNA”



Alessandro controlla le uve in appassimento

La fermentazione è stata condotta esclusivamente con i nostri **lieviti indigeni**, accuratamente moltiplicati prima della vendemmia. Oggi la “madre” di questi lieviti è stata conservata a **-80°C**, pronta a servire come patrimonio vivente per le annate future.



Podere Colvendrame a Refrontolo in una limpida giornata di sole

Guardando al futuro, i vini del 2025 promettono un carattere eccezionale.

Il **Prosecco** brillerà con **luminosi aromi di pera e mela dorata**, riflettendo la purezza dell'annata.

I **bianchi** mostreranno **un'acidità vibrante e una fine mineralità**.

I **rossi** offriranno **eleganza, profondità e carattere**, con livelli alcolici moderati.

La vendemmia 2025 è un'annata di equilibrio e autenticità, un anno in cui le sfide si sono trasformate in opportunità e in cui ogni scelta in vigneto e in cantina è stata fatta per preservare l'anima dei nostri vini.



@destefaniwinery