

# DE STEFANI

VENEZIA 1866

## OLMÈRA

*Cru*

*Trauben: Tocai und Sauvignon blanc*

Sein Name erinnert an den in der Nähe liegenden alten Ulmenwald, von denen heute noch welche zu finden sind. Diese Ulmen haben den Boden mit ganz besonderen Stoffen angereichert, die dem Wein außerordentliche Struktur und Personalität verleihen.

### TECHNISCHE DETAILS

**PRODUKTBEZEICHNUNG:** Bianco Veneto I.G.T.

**TRAUBENSORTEN:** 60% Tocai – 40% Sauvignon Blanc. Der Tocai gibt dem Wein seinen Körper und seine Struktur, während der Sauvignon blanc Aroma und Eleganz verleiht.

**ZUR GESCHICHTE:** der Name OLMÈRA bezieht sich auf die Lage des Anbaugebietes, auf dem die Trauben dieses Weines gedeihen. Sie wachsen dort, wo einst der "Olmèra", das heißt ein Wald alter Ulmen stand. Dieses Gebiet wurde für die Anpflanzung von Rebstöcken seit jeher als außergewöhnlich gut bezeichnet, denn seine natürliche Bodenbeschaffenheit verleiht dem dort wachsenden Wein Gehalt und Qualität.

**ANBAUGEBIET:** es liegt im Besitz Le Ronche in Fossalta di Piave. "Le Ronche" ist der Name der Gegend, in der sich diese Weinberge befinden. Es liegt 10 Km von der Adria und 50 Km von den Dolomiten entfernt.

**BODENBESCHAFFENHEIT:** Schwemmland, „caranto“ bezeichnet, bestehend aus weißem Lehm und Sedimentgestein aus den Dolomiten.

**KLIMA:** mildes Klima, selten Niederschläge und sommerliche Temperaturen, die eine exzellente Reifung der Trauben fördern.

**DICHTE UND ART DER REBSTÖCKE:** 8.400 Rebstöcke/ha, kultiviert nach der "Guyot Methode".

**ALTER DER REBSTÖCKE:** 1986.

**WEINBERGBEARBEITUNG:** um einen optimalen Reifegrad der Trauben zu erzielen, bedient man sich nicht nur der üblichen Anbaumethoden, sondern die jungen Triebe werden auch sorgfältig gestutzt. Außerdem wird die Produktionsmenge sehr gering gehalten, um die organoleptischen Eigenschaften und die Harmonie des Weins zu akzentuieren.

**LESE:** Anfang-Mitte September bei einer gewissen Überreife, um Konzentration und Aroma hervorzuheben.

**WEINBEREITUNG:** Abbeeren/Auspressen, weiches Auspressen, Gärung bei kontrollierter Temperatur in Barriquefässern. Der Tocai wird einen Monat lang getrocknet, wobei sich der Edelschimmel entwickelt. Der Sauvignon wird nicht getrocknet. Der Tocai gärt und verfeinert sich auf seiner eigenen Hefe in Barrique-Fässern und der Sauvignon gärt und verfeinert sich auf seiner eigenen Hefe in Betontank. Bei beiden Weinen wird die Hefe durch ein häufiges Mischen vom Boden gelöst, um die Dichte und die Harmonie des Weins zu akzentuieren.

**ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN:** strohgelbe Färbung mit goldenen Nuancen; feiner Duft nach reifen Früchten; vollmundiger, harmonischer, samtiger und sehr lange anhaltender Geschmack, mit einem Anklang an exotische Früchte.

**SERVIERTEMPERATUR:** 8-10°C.

**EMPFEHLUNG:** ideal zu Risotto, Krustentieren und Meeresfrüchten.

**LAGERUNG:** kühl, dunkel und waagrecht lagern. Die Struktur des Weins ermöglicht die Verfeinerung während der Flaschenreifung, die auch bis zu 15 Jahren andauern kann. Optimale Qualität wird 7-8 Jahren nach der Weinlese erzielt.

**ALKOHOLGEHALT:** 13,5-15% vol. (abhängig vom Jahrgang).

**VERFÜGBARE GRÖSSE:** 750 ml; 1,5 Lt; 3 Lt.

**750 ml FLASCHENGRÖSSE** mm (Durchmesser x Höhe): 86x316.

**GEWICHT VON 750 ml FLASCHE UND KARTON** Kg (Vollgut): 1,65 Kg/Fl 10,40 Kg/Ka.

**750 ml FLASCHEN PRO KARTON:** 6.

**KARTONS UND 750 ml FLASCHEN PRO PALETTE:** 14x6 Kartons, d.h. 84 Kartons pro Palette, d.h. 504 Flaschen.

**GRÖSSE DES KARTONS** (750 ml Flaschen) mm (L x B x H): 575x325x105.



DE STEFANI Azienda Agricola

Via Cadorna, 92 – 30020 Fossalta di Piave (Venezia) – Veneto - Italia  
Tel. +39 0421 67502 – E-mail: info@de-stefani.it – www.de-stefani.it