

DE STEFANI

— VENEZIA 1866 —

KREDA

Cru

Trauben: Refosco

Der Wein stammt vom Weinberg "Kreda" des Weinguts "Le Ronche". "Kreda", ein venezianisches Dialektwort, bedeutet soviel wie Lehm und weist darauf hin, dass der Boden dieses Anbaugebiets hauptsächlich daraus besteht. Er ermöglicht eine langsame aber konstante Versorgung der Rebstöcke mit Nährstoffen und Wasser, sodass die Aufrechterhaltung eines perfekten Gleichgewichts gewährleistet ist.

TECHNISCHE DETAILS

PRODUKTBEZEICHNUNG: Refosco Riserva Venezia DOC.

TRAUBE: 100% Refosco dal peduncolo rosso.

ZUR GESCHICHTE: "Kreda" ist ein venezianisches Dialektwort, das Lehm bedeutet. Die Trauben des Refosco dal peduncolo rosso wachsen auf lehmhaltigen Böden die dem Wein eine besondere Struktur und einen unverwechselbaren Charakter verleihen.

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, im Dialekt "Kreda" genannt, bestehend aus weißem Lehm und Sedimentgestein aus den Dolomiten.

KLIMATISCHE BEDINGUNGEN: mildes und luftiges Klima mit starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, ideale Voraussetzungen zur Konservierung der Duftnuancen und der Aromen der Trauben.

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 und gelichtet. Außerdem wird die Produktionsmenge sehr gering gehalten, um duftende, aromatische Trauben zu erzielen.

LESE: Ende September bei einer gewissen Überreife, wodurch dann eine besonders intensive Färbung, ein optimales Aroma der Trauben und sanfte Tannine erreicht werden.

WEINBEREITUNG: Die Gärung und Mazeration erfolgt in Betontanks und der Wein reift dann für 12 Monate in neuen französischen 225-Liter-Eichenfässern. Es folgen weitere 12 Monate Flaschenreifung.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN: intensive rubinrote Färbung, fruchtiger Duft nach sehr reifen Früchten, nach in Alkohol eingelegten Pflaumen, nach Veilchen, mit hervorstechenden, flüchtigen und würzigen Noten; vollmundiger, beeindruckender, umhüllender, sehr samtiger Geschmack und mit komplexen Tertiär-Aromen.

SERVIERTEMPERATUR: 16-18°C.

EMPFEHLUNG: ideal zu Risotto, zu jeglicher Art von Braten, vor allem Lammbraten.

LAGERUNG: kühl, dunkel und waagrecht lagern. Die Struktur des Weins ermöglicht die Verfeinerung während der Flaschenreifung, die auch bis zu 25 Jahren andauern kann. Optimale Qualität wird 15 Jahren nach der Weinlese erzielt.

ALKOHOLGEHALT: 15-17,5% vol. (abhängig vom Jahrgang).

VERFÜGBARE GRÖSSE: 750 ml; 1,5 Lt; 3 Lt; 6 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 – Fax +39 0421 67836 – E-mail: info@de-stefani.it – www.de-stefani.it