

DE STEFANI

VENEZIA 1866

KREDA

Vigneto singolo

Uve: Refosco

È ottenuto dal vigneto "Kreda" nel podere "Le Ronche". La parola "kreda" è un termine dialettale veneto che significa argilla, elemento principale dei terreni dove crescono queste viti. L'argilla cede lentamente e in modo costante gli elementi nutritivi e l'acqua alle viti, donando loro un naturale equilibrio.

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE VINO: Refosco Riserva Venezia DOC.

UVE: 100% Refosco dal peduncolo rosso.

CENNI STORICI: la parola "kreda" è un termine dialettale e significa argilla. Infatti, le viti di questo Refosco dal peduncolo rosso crescono su suoli molto argillosi, che trasmettono al vino una grande struttura e una decisa personalità.

ZONA DI PRODUZIONE: viene prodotto nel podere Le Ronche, ubicato a Fossalta di Piave. "Le Ronche" è il nome della località in cui sono localizzati questi vigneti di Refosco. Si trova a 10 km dal mare Adriatico e 50 km dalle montagne Dolomiti.

TERRENO: di origine alluvionale, detto "caranto", composto da argilla bianca e sedimenti di roccia dolomitica.

CLIMA: mite e ventilato, con ampie escursioni termiche tra il giorno e la notte, ideale per preservare i profumi e gli aromi.

DENSITA' DEGLI IMPIANTI E FORMA DI ALLEVAMENTO: 8.400 viti/ha allevate a guyot.

ANNO DI IMPIANTO DEL VIGNETO: 1986.

GESTIONE DEL VIGNETO: al fine di permettere un'ottimale maturazione dell'uva, oltre alle normali pratiche colturali vengono eseguite delle attente cimature dei germogli e delle oculate defogliazioni. Inoltre, la produzione viene mantenuta molto bassa per avere delle uve ricche di profumi e aromi.

VENDEMMIA: a metà-fine di settembre, permettendo di raggiungere un elevato patrimonio colorante ed aromatico delle bacche e dei tannini morbidi.

VINIFICAZIONE: La fermentazione e la macerazione avvengono in vasche di cemento e poi il vino viene affinato per 12 mesi in barrique nuove di rovere francese da 225 litri. Segue un ulteriore affinamento in bottiglia di 12 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore rosso rubino intenso; profumo di frutta matura, di prugne sotto spirito, di violetta, con una rara eleganza; sapore deciso, importante, avvolgente, con tannini vellutati e con complessi profumi terziari.

TEMP. DI SERVIZIO: 16-18°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: ideale con risotti, arrosti e capretto.

CONSERVAZIONE: in luogo fresco, buio e in posizione orizzontale. La sua struttura e completezza gli permettono di migliorare durante la maturazione in bottiglia, che può protrarsi fino a 25 anni, raggiungendo il suo picco qualitativo dopo 15 anni dalla vendemmia.

ALCOL: 14-15% vol. (a seconda dell'annata).

FORMATI DISPONIBILI: 750 ml; 1,5 Lt; 3 Lt; 6 Lt.

DIMENSIONE BOTTIGLIA 750 ml (diametro x altezza) mm: 86x316.

PESO BOTTIGLIA 750ml e CARTONE kg (pieni): 1,65 kg/bt, 10,40 kg/ct.

BOTTIGLIE 750 ml PER CARTONE: 6.

CARTONI E BT 750ml PER PALLET: 14 strati da 6 ct, pari a 84 ct per pallet, 504 bt.

DIMENSIONE CARTONE per bottiglia 750 ml (lunghezza x larghezza x altezza) mm: 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