



# DE STEFANI

*4 Generazioni*

VENETO - ITALIA

*Vendemmia 2014*

DE STEFANI Azienda Agricola

**Vigneti, cantina e ufficio commerciale**

*Vineyards, winery and sales office*

Via Cadorna, 92 - 30020 Fossalta di Piave (Venezia) - Italia

Tel. +39 0421 67502 - Fax +39 0421 67836

info@de-stefani.it – www.de-stefani.it

**Vigneti e sala degustazione/Vineyards and tasting room**

Via Colvendrame, 39 - 31020 Refrontolo (Treviso) - Italia



## Vendemmia 2014

*“L’annata 2014 è stata una corsa ad ostacoli, ricca di speranze e di capovolgimenti. Un’annata difficile, anomala, dove l’esperienza di noi produttori, il valore dei vigneti in termini di esposizione e di tipo di terreno, il drenaggio dei suoli e la quantità di uva prodotta per pianta, faranno la differenza in modo nettissimo.”* commenta **Alessandro De Stefani**.



Un inverno mite e piovoso ed una primavera calda hanno determinato un germogliamento anticipato, fino a venti giorni prima rispetto alla norma.

L'estate, però, con le sue piogge insistenti e le basse insolazioni, ha ribaltato la situazione allungando i tempi dell'inviatura e della maturazione dell'uva.

Alessandro De Stefani impegnato in una degustazione.

L'assenza dell'anticiclone Nord Africano ci ha lasciato esposti ad un umido e instabile “corridoio atlantico”, condizione ideale per le comuni infezioni di funghi che abbiamo ben controllato. Ciò ha comunque comportato un ritardo nelle maturazioni.

La nostra scelta è stata chiara ed estrema: attendere il giusto grado di maturazione a costo di perdere molta quantità. Infatti, vendemmiano a mano, abbiamo effettuato una maniacale selezione delle uve, raccogliendo solamente quelle perfette. La perdita in quantità è stata perciò notevole ed economicamente rilevante. Ma la qualità è un nostro “must” al quale non rinunciamo per nulla al mondo.

La cura del vigneto quest’anno è risultata importantissima, specialmente le defogliazioni spinte in modo da esporre bene i grappoli al sole. Il vantaggio nel quadro aromatico delle uve è evidente. Le temperature contenute di giorno e le notti fresche hanno portato ad uve con una complessità e un quadro aromatico di precursori di notevole pregio. Il ritardo nella vendemmia e la selezione estrema dei migliori grappoli hanno poi più che bilanciato un’annata che ad un’occhiata frettolosa potrebbe sembrare di scarso valore. Invece con tanto sforzo ed altissimi costi aggiuntivi, siamo riusciti ad ottenere vini con personalità e profondità.



Nuovo Prosecco Gold Millesimato

La vendemmia 2014 ha registrato una produzione quantitativamente in calo del 40% rispetto alla media degli ultimi 5 anni.

I **vini bianchi** sono profumati, fruttati e minerali, ricchi non solo di acidità ma anche di finezza e freschezza, con un tenore alcolico leggermente inferiore rispetto al 2013. Sono vini che noi De Stefani amiamo, meno “sfacciati” e pronti, più misteriosi ed intriganti.

I **vini rossi** rivelano una buona dotazione di antociani, responsabili della colorazione del vino e delle potenzialità di invecchiamento, insieme ad un avvolgente tannino vivo e ben integrato, equilibrato con la freschezza. Vini che dovremo aspettare, dare loro il tempo di maturare, aprirsi e regalarci quelle emozioni a cui siamo abituati. Pazienza, questa sarà la parola d’ordine per la vendemmia 2014!

**Vendemmia a 3 stelle!**

