

DE STEFANI
4 Generazioni

Weinlese 2019

DE STEFANI
Via Cadorna, 92 - 30020 Fossalta di Piave (Venezia) - Italia
Tel. +39 0421 67502 - info@de-stefani.it – de-stefani.it

DE STEFANI

4 Generazioni

Weinlese 2019

“Der Jahrgang 2019 hat uns eine Produktion von potenziell hervorragenden Weinen geschenkt, auch wenn diese geringer als erwartet sind”, sagt Alessandro De Stefani zufrieden.

Der **Winter** war von etwas höhere Minimaltemperaturen gekennzeichnet, sogar 2° C im Vergleich zur Norm, während der Niederschlag unterdurchschnittlich war.



Nach einem gemäßigten März-April-Klima kam im Mai eine sibirische Kältewelle mit zahlreichen Niederschlägen und ständigen thermischen Veränderungen auf, die die vegetative Entwicklung der Reben verlangsamen. Die **Blüte** zeigte eine Verspätung von 10 Tagen und das Ergebnis dieser meteorologischen Entwicklung verursachte bedeutende Blütenabbrüche, was zu einer geringeren Anzahl von Beeren pro Traube führte.

Der Sommer war warm und trocken und wurde durch regelmäßige Regenfälle in bescheidenem Ausmaß gemildert, was kontinuierliche Temperaturänderungen begünstigte. Das Wasserreservat des Landes hat eine regelmäßige vegetative Entwicklung der Reben mit einem idealen pflanzengesundheitlichen Zustand von sehr hoher Qualität, ohne Druck durch Pilzbefall, garantiert.

Die **Ernte begann zehn Tage später** als 2018 und kehrte mit einer besseren Anreicherung von Aromastoffen und Polyphenolen in den Trauben in die traditionelle Zeit zurück.

Wir verzeichneten einen **Produktionsrückgang** von rund **15-20%** im Vergleich zum Durchschnitt der letzten fünf Ernten.

*“Die **biologische** Bewirtschaftung der Weinberge wird fortgesetzt, ökologische Strategien und das Fehlen von Pestiziden, Herbiziden, chemischen Düngemitteln und Insektiziden wurden angewendet. Das Fehlen von Chemie im Weinberg, die Verbesserung der Vitalität des Bodens und der Reinheit der Luft sowie alle angewandten natürlichen Methoden haben den Rebstöcken eine perfekte Festigkeit und Ausgewogenheit verliehen”, sagt Produzent Alessandro De Stefani.*

Prosecco und Rosé präsentieren sich mit ausgewogenen Aromen und frischen Noten. Tatsächlich haben die Niederschläge im August, auch wenn sie nicht intensiv waren, kontinuierliche Temperaturschwankungen begünstigt, die für eine konstante, aber langsame Reifung der Trauben mit einem natürlichen Säuregehalt und einem optimalen aromatischen Erbe von Vorteil waren.

Weißweine haben überdurchschnittliche Aromen auf Kosten des Zuckergehalts. Die Trauben konnten allmählich reifen und das aromatische Gerüst blieb neben dem Säuregehalt dank der nie zu hohen Temperaturen und der sehr kühlen Nächte gut. Folglich weisen die Weine eine ideale organoleptische, thiol- und sortenreine Dicke auf. Das Ergebnis sind sortenreine Weißweine mit sauberen und fruchtigen Aromen.

Rotweine haben ein ausgezeichnetes Gleichgewicht zwischen Zucker und Säure, mit interessanten aromatischen Ausstattungen und Intensität. Dank eines großartigen Wetter von September und Oktober präsentieren sie sich in lebendigen Farben, mit einem ausgewogenen Alkoholgehalt und einer guten Struktur, die durch ein gültiges Vorhandensein von Anthocyanen und Tanninen unterstützt wird. Wichtige Rotweine tauchen auch nach langer Reifezeit auf !!!



Der Jahrgang 2019 war ausgezeichnet!