

DE STEFANI
— VENEZIA 1866 —

Vendemmia 2021

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

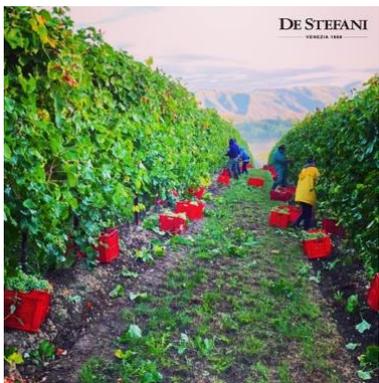


DE STEFANI

— VENEZIA 1866 —

Vendemmia 2021

“Qualità è la parola chiave dell’annata 2021, in un contesto aziendale a tutela e salvaguardia delle comunità e dell’ambiente”, dichiara il produttore Alessandro De Stefani.



Dopo un **autunno e un inverno** caratterizzati da **temperature nella norma e buona piovosità**, la primavera anomala e fresca ha portato a temperature sotto la media ad aprile e ad un mese di maggio assai piovoso. Con questi fattori il **germogliamento** e la **fioritura** in vigneto hanno subito un **forte ritardo**, di circa due settimane, sia nelle zone collinari che in pianura. Il gelo di due notti di aprile ha azzerato la produzione di alcune gemme, contribuendo a ridurre lievemente i germogli fruttiferi.

Giugno è stato il mese più **caldo** degli ultimi trent’anni, mentre a luglio e agosto le oscillazioni sono state sulla media, con una fase centrale molto calda dall’8 al 16 agosto, che poi ha lasciato il posto ad una brusca discesa delle temperature. Le belle giornate di sole, con le favorevoli **escursioni termiche giorno/notte** di agosto e settembre, hanno portato le uve al giusto raggiungimento di maturazione, mantenendo ottimali il patrimonio acidico e la complessità aromatica.

Tutte le varietà a bacca rossa sono state accuratamente **defogliate** a mano nella seconda metà di agosto, al fine di permettere un’insolazione intensa, una maggiore aereazione e quindi una sanità finale delle uve invidiabile.

Abbiamo registrato un **calo** della produzione di circa il **10%** rispetto alla media delle cinque vendemmie precedenti.

La **vendemmia 2021** si è fatta attendere, i primi grappoli di Pinot grigio sono stati raccolti i primi di settembre, seguiti da Sauvignon blanc, Chardonnay, Tocai friulano e dal Glera per Prosecco nella terza decade di settembre.

Da fine settembre invece abbiamo raccolto le uve a bacca nera: il Marzemino, il Merlot, il Refosco, il Cabernet Sauvignon, il Carmenere ed infine il Raboso che, come di consueto, chiude la vendemmia a inizio novembre. Una lunghissima vendemmia che dura circa **2 mesi e mezzo** e che inizia con il caldo estivo e termina con il fresco autunnale.

Le uve presentavano una **sanità perfetta**, grazie al caldo asciutto di luglio, agosto e settembre. Anche il turgore vegetativo del vigneto era in forma esemplare, con grappoli ben formati e dotati di una maturazione uniforme per tutte le varietà, fattore fondamentale per avere un eccellente livello di maturazione delle uve.

“La nostra produzione enologica oggi è sempre più orientata ai **principi di qualità e sostenibilità**. Un valore quest’ultimo, fortemente condiviso con i nostri Consorzi DOC e DOCG, che si realizza attraverso pratiche fitosanitarie che fanno scuola anche nel resto d’Italia. Penso ai principi biologici e alla certificazione di qualità SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata) e alla certificazione Biodiversity friend, primo passo verso la certificazione di sostenibilità territoriale” dichiara il produttore Alessandro De Stefani.

Le **uve sono state selezionate tre volte**. La prima in vigneto, a mano durante la vendemmia. La seconda dalla nostra innovativa diraspatrice con selezione meccanica degli acini migliori. Infine la terza, a mano, sul tavolo di cernita, effettuata in maniera impeccabile dal nostro esperto personale di cantina.

Il **Prosecco** e il **Prosecco Rosé** sono dotati di buona acidità, corretto equilibrio acidi/zuccheri e piacevole intensità aromatica.

I **vini bianchi** si presentano molto freschi e profumati, estremamente minerali, non eccessivamente alcolici, con buoni potenziali aromatici e di estrema raffinatezza.

I **vini rossi** sono di buon corpo, fruttati e fanno già presagire grande complessità e profondità, dotati di forte personalità. Grande longevità all’orizzonte.



La vendemmia 2021 è di eccellente qualità!