

**DE STEFANI**  
— VENEZIA 1866 —

*Weinlese 2022*

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



## Ernte 2022

*"Zehn Tage frühe Lese, gesunde Trauben und hervorragende Reife: Alles scheint auf ein hohes Niveau 2022 hinzudeuten",* erklärt Produzent Alessandro De Stefani.

Das fast vollständige Fehlen von Niederschlägen und der anomale thermometrische Trend kennzeichneten die Winter- und Frühlingsperiode.



*Drei Generationen der Familie De Stefani*

Verzögerter Knospenbruch hat sich aufgrund von hohen Temperaturen, oft überdurchschnittlich, und Dürre zu einer 10 Tage früheren Blüte entwickelt.

Im Vergleich zu den 25-30 Tagen mit Temperaturen über 30 Grad in den letzten Jahren gab es in diesem Sommer 50 Tage sengende Hitze.

Die Regenfälle, die zwischen Ende August und Anfang September einsetzten, ermöglichten es den Trauben, eine perfekte Reife und einen ausgezeichneten Zuckergehalt zu erreichen, während die Säure und relative Frische erhalten blieben.

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

Die **Ernte 2022** begann unmittelbar nach Mitte August mit Sauvignon Blanc, gefolgt von Pinot Grigio, Chardonnay, Tocai Friulano und Glera für Prosecco in den ersten zehn Septembertagen. Dann haben wir die schwarzbeerigen Trauben gepflückt: Marzemino, Refosco, Merlot, Cabernet Sauvignon, Carmenere und schließlich Raboso, der mit seinem langen Vegetationszyklus Anfang November die Ernte beendet.

Die geernteten Trauben haben einen ausgezeichneten Gesundheitszustand, mit einem guten **Zuckergehalt** und einer angemessenen **Säure**, auch dank der Regenfälle der letzten Periode.

*"Dies ist einer der herausforderndsten Jahrgänge der letzten Jahrzehnte: Ein trockener Frühling und ein Sommer, der von sehr hohen Temperaturen und sehr wenig Niederschlägen geprägt war, verursachten starken Wasserstress in den Weinbergen. Trotzdem wird uns ein Jahr mit großem önologischem Interesse bevorstehen.*

*Wir sind dankbar für den Boden, lehmig in den Ebenen und ein Konglomerat moränischen Ursprungs in den Hügeln, auf dem unsere Reben wachsen, die während der Dürre Wasser hielten und je nach Bedarf langsam abgaben.*

*Darüber hinaus gebührt ein Großteil des Verdienstes unserem Team auf dem Feld, das mit obsessiver Sorgfalt die verschiedenen agronomischen Phasen verwaltet, wie die Verwaltung der Triebe, das Topping, das seltenere Mähen des Grases, um eine zu schnelle Verdunstung der Feuchtigkeit zu verhindern, die Entblätterung der schwarzen Trauben, schließlich die Ernte mit der manuellen Ernte der Trauben"* erklärt der Produzent Alessandro De Stefani.

**Prosecco** und **Prosecco Rosé** haben eine angenehme Säure, die Frische und Anklänge von sommerlichen weißen Früchten in die Perlage bringt.

**Weißweine** sind duftig, das heißt frisch, fruchtig und blumig. Der Geschmack der für Olmèra bestimmten Tai- und Sauvignon-Trauben erinnert an den Geschmack des Meeres.

**Rotweine** profitieren von hohen Polyphenolgehalten, die Struktur und Körper mit leicht überdurchschnittlichen Abstufungen und großem Evolutionspotential bringen.

***Die Ernte 2022 wird unvergesslich!***

