

PINOT NERO

Trauben: Pinot Nero

Pinot Noir De Stefani drückt die Noblesse der Rebe, die Eleganz und den subtilen Geschmack der lehmigen, mineralreichen Böden des Piave-Tals aus, in dem er angebaut wird. Es hat zarte Kirscharomen und eine würzige Note von weißem Pfeffer im Hintergrund. Der Wein hat weiche und seidige Tannine und einen harmonischen Körper, die eine lange Lagerfähigkeit garantieren.

TECHNISCHE DETAILS

PRODUKTBEZEICHNUNG: Venezia DOC.

TRAUBENSORTE: 100% Pinot Nero.

ANBAUGEBIET: es liegt im Besitz Le Ronche in Fossalta di Piave. "Le Ronche" ist der Name der Gegend, in der sich diese Weinberge befinden. Es liegt 10 Km von der Adria und 50 Km von den Dolomiten entfernt.

HISTORISCHE ANMERKUNGEN: Pinot Noir verkörpert die natürliche Verwirklichung von Alessandro De Stefanis Traum, der genau begann, als er in die Welt dieses vielseitigen und mürrischen Weins eingeführt wurde, eine Herausforderung, die auch eine Freude ist. Widerspenstig nicht wegen seiner sensorischen Eigenschaften, der Quintessenz von Eleganz, Trinkbarkeit und Angenehmheit, sondern wegen seiner Selektivität, sich nur in Gebieten mit ganz besonderen Eigenschaften auszudrücken. Nach einer fundierten önologischen Erfahrung und dem Bewusstsein, für diese edle Rebe bereit zu sein, ist Alessandro fest davon überzeugt, dass das mineralreiche Land und das Terroir des Piave-Tals einen stilvollen, eleganten und aufregenden Wein hervorbringen können.

BODENBESCHAFFENHEIT: Schwemmland, „caranto“ bezeichnet, bestehend aus weißem Lehm und Sedimentgestein aus den Dolomiten.

KLIMA: mildes Klima, selten Niederschläge und sommerliche Temperaturen, die eine ideale Voraussetzung für das Reifen der Trauben bieten.

DICHTE UND ART DER REBSTÖCKE: 6.250 Rebstöcke/ha, kultiviert nach der "Guyot Methode".

ALTER DER REBSTÖCKE: 2010-2021.

WEINBERGBEARBEITUNG: um einen optimalen Reifegrad der Trauben zu erzielen, bedient man sich nicht nur der üblichen Anbaumethoden, sondern die jungen Triebe werden auch sorgfältig gestutzt und gelichtet. Außerdem wird die Produktionsmenge sehr gering gehalten, um duftende, aromatische Trauben zu erzielen.

LESE: Ende August, wenn die Trauben ihre volle Reife und damit ein ausgeprägtes Aroma und sanfte Tannine erreicht haben.

WEINBEREITUNG: Abbeeren, Auspressen und anschließend Einmaischen und Gärung bei kontrollierter Temperatur mit häufigem Umpumpen im Betonbehältern. Der Wein reift 12 Monate in Barrique-Fässern auf seinen eigenen Hefeablagerungen.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN: leuchtend rubinrote Farbe, zarte Kirscharomen und eine würzige Note von weißem Pfeffer im Hintergrund. Der Wein hat weiche und seidige Tannine und einen harmonischen Körper, die ihm eine lange Lagerfähigkeit garantieren.

SERVIERTEMPERATUR: 16-18°C.

EMPFEHLUNG: ideal zu Pastete, Rindertatar, gegrilltem Lachs und Thunfisch, gebratenem Geflügel und gereiftem Käse.

LAGERUNG: kühl, dunkel und waagrecht lagern. Die Struktur des Weins ermöglicht die Verfeinerung während der Flaschenreifung, die auch bis zu 30 Jahren andauern kann. Optimale Qualität wird 15 Jahren nach der Weinlese erzielt.

BOTTLE CONTENT: 750 ml; 1,5 Lt.

ALKOHOLGEHALT: 13-13,5% vol. (abhängig vom Jahrgang).

VERFÜGBARE GRÖSSE: 750 ml; 1,5 Lt.

750 ml FLASCHENGRÖSSE mm (Durchmesser x Höhe): 82x300.

GEWICHT VON 750 ml FLASCHE UND KARTON Kg (Vollgut): 1,21 Kg/Fl, 7,50 Kg/Ka.

750 ml FLASCHEN PRO KARTON: 6.

KARTONS UND 750 ml FLASCHEN PRO PALETTE: 17x6 Kartons, d.h. 102 Kartons pro Palette, d.h. 612 Flaschen.

GRÖSSE DES KARTONS (750 ml Flaschen) mm (L x B x H): 515x310x105.



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