



# VENDemmIA

# 2023

Un inverno caldo e arido seguito da una primavera mite ha portato ad una **tipica apertura delle gemme** all'inizio di aprile.

La parte finale della primavera e l'inizio dell'estate sono stati caratterizzati da **piogge abbondanti e minore esposizione solare**. Conseguentemente, l'alta umidità ha rappresentato una minaccia significativa, creando condizioni ideali per le comuni infezioni funginee che danneggiano le bacche.

Grazie al meticoloso ed attento lavoro del **nostro team nei vigneti**, questo potenziale rischio è stato gestito efficacemente.

L'estate ha portato una serie di intense **tempeste atmosferiche** in Veneto a luglio, con conseguenti numerose grandinate che hanno colpito i vigneti nel nord-est Italia.

Fortunatamente, siamo stati graziati a non essere stati colpiti da questi disastri naturali.



*Acini di Tocai selezionati a mano in cantina*

## La defogliazione manuale è stata fondamentale

**Un anno pieno di insidie ed eventi atmosferici estremi, marcato da tanta pioggia alternata a giornate di sole intenso, che hanno aiutato le viti a produrre uva di grande eleganza e mineralità**

Agosto è stato caratterizzato da temperature elevate e piogge scarse. Le giornate soleggiate hanno agevolato la **perfetta maturazione delle bacche**, in particolare grazie alle notti fresche.

Questa combinazione ha portato a uve notevolmente aromatiche con **precursori complessi**.

Le varietà di uva rossa hanno tratto particolare vantaggio da queste condizioni, aiutate dalla **defogliazione manuale** che abbiamo effettuato alla fine di agosto.

Le varietà di uva bianca e la Glera per il Prosecco hanno completato il loro processo di maturazione in modo ottimale, mostrando un aumento esponenziale del **contenuto di zucchero** durante la fase finale.

La vendemmia è iniziata nella seconda metà di agosto con Pinot Grigio, Pinot Nero e Sauvignon Blanc, seguiti da Chardonnay, Tocai e Glera all'inizio di settembre. La raccolta è quindi proseguita con Marzemino, Merlot, Refosco, Cabernet Sauvignon e Raboso, concludendosi alla fine di ottobre.

La **vendemmia manuale** ci ha consentito di selezionare con scrupolo le uve, raccogliendo solo quelle che avevano raggiunto il grado di maturazione desiderato.

La **produzione** di quest'annata è in linea con la media delle ultime vendemmie.

**Vini  
eleganti e  
minerali**

**La vendemmia manuale permette di selezionare i grappoli con la maturità, l'acidità e la concentrazione zuccherina ideale**



Il **Prosecco** e il **Prosecco Rosé** sono dotati di una freschezza sublime e caratteristiche fini ed eleganti, accompagnati da sentori di mela verde, pera, agrumi e note floreali.

I **vini bianchi** si contraddistinguono per le loro qualità aromatiche, fruttate e minerali. Sono ricchi non solo di acidità, ma anche di finezza e freschezza, con un contenuto alcolico leggermente inferiore rispetto al 2022. Vini che esprimono autenticamente il terroir unico della valle del Piave.

I **vini rossi** offrono una grande profondità ed opulenza, con tannini ben integrati e acidità rinfrescante. Un finale prolungato e la capacità di invecchiare con eleganza rappresentano appieno il fascino dell'annata. Ne risulta un equilibrio armonioso in cui nessun elemento prevale sugli altri, con un'esperienza di degustazione piacevole.

*Sopra un grappolo di Refosco | Sotto il nostro podere a Refrontolo nelle colline di Conegliano Valdobbiadene*



DE STEFANI

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

Tel. +39 0421 67502 - info@de-stefani.it - de-stefani.it



@destefaniwinery