

## STÈFEN 1624

*Vigneto singolo*

*Uve: Marzemino*

Stèfen è l'antico cognome della famiglia De Stefani, come risulta da vecchi documenti del 1624 ritrovati a Refrontolo, patrimonio mondiale UNESCO. Le uve di questo vino provengono dal vigneto "Stèfen 1624" e vengono vinificate richiamando l'antichissima tradizione dell'appassimento e il lungo affinamento in caratelli di rovere. Il risultato è un vino secco, che migliora con diversi anni di invecchiamento e che si sposa magistralmente con selvaggina, carni allo spiedo e formaggi stagionati. Ideale anche come vino da meditazione.

### SCHEDA TECNICA

**DENOMINAZIONE VINO:** Refrontolo, Colli di Conegliano DOCG.

**UVE:** Marzemino.

**CENNI STORICI:** Stèfen è l'antico cognome della famiglia De Stefani, come risulta da vecchi documenti del 1624 ritrovati a Refrontolo. Con questo vino si è voluto riproporre l'antico sistema di vinificazione del Marzemino di Refrontolo. Infatti, le uve vengono poste ad appassire naturalmente e il vino viene fatto fermentare fino al completo esaurimento degli zuccheri. Si ottiene quindi un vino secco di alta gradazione alcolica e di grande originalità, che regala sempre nuove emozioni con l'invecchiamento.

**ZONA DI PRODUZIONE:** vigneto "Stèfen 1624" nel podere Colvendrame ubicato sulle colline di Refrontolo, vicino a Conegliano, patrimonio mondiale UNESCO. Colvendrame è il nome del colle in cui sono situati questi vigneti, i quali godono di un'esposizione e di un clima molto favorevoli.

**ALTIMETRIA:** 200-350 m.

**TERRENO:** di medio impasto, con una dotazione argillosa e calcarea. Presenza di tufo che caratterizza e tipicizza il prodotto.

**CLIMA:** mite e ventilato, con ampie escursioni termiche tra il giorno e la notte, ideale per preservare i profumi e gli aromi.

**DENSITA' DEGLI IMPIANTI E FORMA DI ALLEVAMENTO:** 5.550 viti/ha allevate a cordone speronato.

**ANNO DI IMPIANTO DEL VIGNETO:** 1987.

**GESTIONE DEL VIGNETO:** al fine di permettere un'ottimale maturazione dell'uva, oltre alle normali pratiche colturali, vengono eseguite delle attente cimature dei germogli e delle oculature defogliazioni. Inoltre, la produzione viene mantenuta molto bassa per avere delle uve ricche di profumi e aromi.

**VENDEMMIA:** inizio settembre, quando le uve hanno raggiunto una buona maturazione, permettendo di completare il quadro aromatico e di ammorbidire i tannini. Esse vengono scrupolosamente cernite e poste ad appassire per alcuni mesi.

**VINIFICAZIONE:** quando le uve hanno raggiunto il giusto grado di appassimento in modo naturale, vengono diraspate e messe in barrique da 225 litri dove vengono fatte macerare e fermentare seguendo il sistema della "vinificazione integrale". Quindi si effettua la svinatura e la fermentazione continua in barrique, dove il vino rimane ad affinarsi, per poi affinarsi ulteriormente in bottiglia.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** colore rosso rubino estremamente carico con riflessi granata, profumo intenso ed avvolgente di frutti di bosco maturi e di viola, gusto pieno, di marasca e mora mature.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 15-18°C.

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** si sposa magistralmente con selvaggina, carni allo spiedo e formaggi stagionati. Ideale anche come vino da meditazione.

**CONSERVAZIONE:** in luogo fresco, buio e in posizione orizzontale. La sua struttura e completezza gli permettono di migliorare durante la maturazione in bottiglia, che può protrarsi fino a 50 anni, raggiungendo il suo picco qualitativo dopo 20-25 anni dalla vendemmia.

**ALCOL:** 15-15,5% vol. (a seconda dell'annata).

**FORMATI DISPONIBILI:** 750 ml; 1,5 Lt; 3 Lt; 6 Lt.

**DIMENSIONE BOTTIGLIA 750 ml** (diametro x altezza) mm: 86x316.

**PESO BOTTIGLIA 750 ml E CASSA LEGNO** kg (pieni): 1,65 kg, 12,70 kg.

**BOTTIGLIE 750 ml PER CASSA LEGNO:** 6.

**CASSE LEGNO E BT 750 ml PER PALLET:** 15 strati da 5 casse, pari a 75 casse per pallet, 450 bt.

**DIMENSIONE CASSA LEGNO:** per bottiglia 750 ml (lunghezza x larghezza x altezza) mm: 560x340x130.



DE STEFANI Azienda Agricola

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

Tel. +39 0421 67502 – E-mail: [info@de-stefani.it](mailto:info@de-stefani.it) – [www.de-stefani.it](http://www.de-stefani.it)