

## De Stefani - Rosé Millesimato Brut



<b>Vinhus</b>	De Stefani
<b>Områder</b>	Fossalta di Piave, Veneto,
<b>Land</b>	Italien
<b>Kan gemmes</b>	3 År
<b>Temp</b>	5
<b>Lukning</b>	Champagneprop
<b>Druetype(r)</b>	Marzemino, Raboso,
<b>Lagring</b>	100%, Ståltank
<b>Volumen</b>	75 cl

DKK 127.20 ekskl. moms  
DKK 159.00 inkl. moms

Passer til



Lukning



Champagneprop

Lagring



100%, Ståltank

Smag



Halvtør

Fylde



Fyldig

## De Stefani - Rosé Millesimato Brut

Helt special smag i denne spumante Conegliano Valdobbiadene, som er området i Veneto, hvor denne vin stammer fra, er ambassadøren for de fantastiske bakkedrag nord for Venedig. De høje temperaturforskelle mellem nat og dag giver det idelle mikroklima og de små finesser der skaber optimale vine. Aroma og syre bevares. Vinen gæres ved meget lave temperaturer, for at bevare den delikate duft og smag af lyse, friske bær. Innovative vinifikationsmetoder hvor temperaturen flere gange under processen sænkes til 0 grader gør at aroma og intensitet bevares. Herved skaber De Stefani en lækker mousserende vin med fine bobler. Marzemino giver den interessante duft hvorimod Raboso giver den iøjnefaldne farve. Høsten starter med Marzemino i midten af september og Raboso primo oktober. 3500 - 5000 planter pr. ha. men meget lavt udbytte.

## De Stefani - Rosé Millesimato Brut

De Stefani

9

### Topproducent fra Italien

Historien om vinhuset De Stefani begynder i Refrontolo, en lille bakket landsby i Veneto nord for Venedig midt mellem de berømte vinområder Conegliano og Valdobbiadene. Her anlagde Valeriano De Stefani i 1866 sine vinmarker på gården Colvendrame. Sønnen, der også hed Valeriano, sluttede sig til foretagendet, og i 1958 overtog 3. generation, Tiziano De Stefani. I 1990 sluttede dennes søn, Alessandro De Stefani, sig også til, og familien har i dag tre vingårde: Colvendrame, Le Ronche og Pra'Longo - alle beliggende i samme område.

Fra begyndelsen koncentrerede man sig om kvalitetsvine på især lokale druer. I mange af vinene bruges vildgær (naturlige gærceller) i stedet for industrigær, og den årlige produktion er på bare 300.000 flasker. I det hele taget bliver der kælet for detaljerne hos De Stefani. For at opnå den bedste kvalitet har man en høj beplantningsprocent pr. hektar, meget lidt beskæring af vinstokkene, økologisk dyrket jord og ingen kunstig vanding. I selve vineriet bruger man heller ikke kunstige konserveringsmidler eller tilsatte sulfitter.