

De Stefani - Tombola de pin Reserva Brut



Vinhus	De Stefani
Land	Italien
Kan gemmes	15 År
Temp	5
Lukning	Champagneprop
Druetype(r)	Chardonnay, Pinot Noir,
Lagring	100%, Flaskelagring
Volumen	75 cl

DKK 309.00 ekskl. moms
DKK 386.25 inkl. moms

Passer til



Lukning



Champagneprop

Lagring



100%, Flaskelagring

Smag



Tør

Fylde



Kraftig

2/3 glas

89/100 point

88/100 point

02-02-18

02-02-18

02-02-18

GALEERROSSO



VINTE
VERONELLI

De Stefani - Tombola de pin Reserva Brut

Måler sig med Champagne Dette er De Stefanis klart bedste mousserende vin. Den har en kvalitet, der måler sig med de gode champagner. Komplex og elegant. Druerne dyrkes på Colvendramegården i Refrontolo, på bakkerne ved Conegliane og Valdobbiadene nord for Venedig. På sydvendte bakke drag der sørger for optimal modning. Vinen er vinificeret efter champagnemetode. Jorden er godt leret og sammen med den stenede sammensætning giver det fine grobetingelser, sammenholdt med den store forskel på dag- og nattemperaturer. 3500-5500 planter pr. ha. med meget lav udbytte. På gamle kort over Veneto er dette sted defineret som værende et af målepunkterne i en trekant for datidens højde og afstandsmåling. Denne top kaldes Tombola Di Pin. Høsten er primo september for at bevare den vigtige syre i mosten. Vinen lager hele 54 måneder i flasken inden endelig klargøring til salg.

De Stefani - Tombola de pin Reserva Brut

De Stefani

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.