

De Stefani - Prosecco 0.15 Millesimato Extra Dry



Vinhus	De Stefani
Områder	Fossalta di Piave,
Land	Italien
Kan gemmes	3 År
Temp	5
Lukning	Champagneprop
Druetype(r)	Glera,
Lagring	100%, Ståltank
Volumen	75 cl

Passer til



Lukning



Champagneprop

Lagring



100%, Ståltank

Smag



Halvtør

Fylde



Fyldig

De Stefani - Prosecco 0.15 Millesimato Extra Dry

Prosecco med unik smag Prosecco Zero produceres ved nye vinifikationsmetoder, hvor temperaturen gennem flere intervaller køres ned på 0 grader. Dette giver muligheden for at beholde den liflige og typiske aroma af æble. Med denne nedkølingsmetode skaber De Stefani en flot mousserende vin med fine bobler og en helt usædvanlig frugtrig smag. Druerne kommer fra Colvendrame gården, som ligger direkte på bakkerne mellem Conegliano og Valdobbiadene i Veneto området i hjertet af "Denominazione di Origine Controllata" (DOC), som er det eneste område for Prosecco vine. Druenavnet Glera er et lokalt navn for prosecco. Colvendrame, som bakkeskråningen hedder, byder druerne fra De Stefani på fremragende soltimer og med ideelt klima til dyrkning af druer. Jorden er meget leret her, og sammenholdt med de store udsving på dag og nat temperaturer, skabes der mirakler. 3000 til 5000 planter pr. ha. bundet efter "cappuccina" metoden. Lavt udbytte giver styrke og aroma til frugten.

De Stefani - Prosecco 0.15 Millesimato Extra Dry

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.