

DE STEFANI

4 Generazioni

**PRESS RELEASE
RATINGS 2016**

I RICONOSCIMENTI DEI NOSTRI VINI 2016 / THE AWARDS OF OUR WINES 2016

STÈFEN 1624 2009

95 PUNTI / 95 POINTS..... LUCA MARONI
 2 BICCHIERI / 2 GLASSES..... GAMBERO ROSSO
 3 VITI / 3 VITI..... VITAE SOMMELIER GUIDE
 4 STELLE / 4 STARS..... TOURING CLUB
 3 BOTTIGLIE / 3 BOTTLES..... L'ESPRESSO
 3 STELLE/3 STARS..... VERONELLI

OLMÈRA 2014

2 BICCHIERI / 2 GLASSES..... GAMBERO ROSSO
 3 STELLE 90 PUNTI/3 STARS 90 POINTS..... VERONELLI
 90 PUNTI / 90 POINTS..... LUCA MARONI

OLMÈRA 2013

4 VITI / 4 VITI..... VITAE SOMMELIER GUIDE

RABOSO PIAVE 2010

2 BICCHIERI / 2 GLASSES..... GAMBERO ROSSO
 3 VITI / 3 VITI..... VITAE SOMMELIER GUIDE
 4 STELLE / 4 STARS..... TOURING CLUB
 3 BOTTIGLIE / 3 BOTTLES..... L'ESPRESSO
 89 PUNTI / 89 POINTS..... LUCA MARONI
 3 STELLE/3 STARS..... VERONELLI

SOLÈR 2013

2 BICCHIERI / 2 GLASSES..... GAMBERO ROSSO
 2 STELLE 87 PUNTI/2 STARS 87 POINTS..... VERONELLI
 90 PUNTI / 90 POINTS..... LUCA MARONI
 2 BOTTIGLIE / 2 BOTTLES..... L'ESPRESSO

VITALYS 2014

2 BICCHIERI / 2 GLASSES..... GAMBERO ROSSO
 2 STELLE 86 PUNTI/2 STARS 86 POINTS..... VERONELLI
 88 PUNTI / 88 POINTS..... LUCA MARONI

PINOT GRIGIO 2014

1 BICCHIERE / 1 GLASS..... GAMBERO ROSSO
 2 STELLE 87 PUNTI/2 STARS 87 POINTS..... VERONELLI
 88 PUNTI / 88 POINTS..... LUCA MARONI
 3 BOTTIGLIE / 3 BOTTLES..... L'ESPRESSO

REFRONTOLO PASSITO 2012

2 BICCHIERI / 2 GLASSES..... GAMBERO ROSSO
 3 VITI / 3 VITI..... VITAE SOMMELIER GUIDE
 CORONA / CROWN..... TOURING CLUB
 91 PUNTI / 91 POINTS..... LUCA MARONI
 3 STELLE 90 PUNTI/3 STARS 90 POINTS..... VERONELLI
 4 BOTTIGLIE / 4 BOTTLES..... L'ESPRESSO

PLAVIS 2013

2 BICCHIERI / 2 GLASSES..... GAMBERO ROSSO
 90 PUNTI / 90 POINTS..... LUCA MARONI
 3 BOTTIGLIE / 3 BOTTLES..... L'ESPRESSO
 2 STELLE 86 PUNTI/2 STARS 86 POINTS..... VERONELLI

PROSECCO ZERO

87 PUNTI / 87 POINTS..... WINE ENTHUSIAST
 2 STELLE/2 STARS..... VERONELLI
 1 BICCHIERE / 1 GLASS..... GAMBERO ROSSO
 84 PUNTI / 84 POINTS..... LUCA MARONI
 SUGGESTED FOR S.VALENTINE..... WALL STREET JOURNAL

KREDA 2012

2 BICCHIERI / 2 GLASSES..... GAMBERO ROSSO
 93 PUNTI / 93 POINTS..... LUCA MARONI
 3 VITI / 3 VITI..... VITAE SOMMELIER GUIDE
 4 STELLE / 4 STARS..... TOURING CLUB
 2 BOTTIGLIE / 2 BOTTLES..... L'ESPRESSO
 3 STELLE 92 PUNTI/3 STARS 92 POINTS..... VERONELLI

PROSECCO Superiore Conegliano Valdobbiadene DOCG Brut

1 BICCHIERE / 1 GLASS..... GAMBERO ROSSO
 88 PUNTI / 88 POINTS..... LUCA MARONI
 2 STELLE/2 STARS..... VERONELLI
 86 PUNTI / 86 POINTS..... WINE SPECTATOR
 3 STELLE / 3 STARS..... TOURING CLUB

VÈNIS 2014

92 PUNTI / 92 POINTS..... LUCA MARONI
 1 BICCHIERE / 1 GLASS..... GAMBERO ROSSO
 2 STELLE 86 PUNTI/2 STARS 86 POINTS..... VERONELLI



Associazione Italiana Sommelier

tttt

VITAE LA GUIDA VINI 2016
ATTESTATO DI ECCELLENZA

OLMERA 2013

De Stefani

all'imp. 13 Novembre 2015

Presidente
Salvatore Casareto



v i t a e
LA GUIDA VINI
2016



Associazione Italiana Sommelier

De Stefani Romano

Via Cadorna, 92 - 30020 Fossalta di Piave (VE)
Tel. 0421 67502 Fax 0421 67836
info@de-stefani.it
www.de-stefani.it

Anno di fondazione: 1866 **Proprietà:** Famiglia De Stefani
Condizione enologica: Alessandro De Stefani **Condizione agronomica:** Alessandro De Stefani, Tiziano De Stefani
Bottiglie prodotte: 300.000 **Ettari vitati:** 50
Vendita diretta: Sì **Visite in azienda:** Sì **Viticultura:** Convenzionale

Dal lontano 1866, l'azienda De Stefani è cresciuta molto, tramandando di padre in figlio una passione per il vino che è rimasta intatta. Oggi Alessandro De Stefani è l'enologo e rappresenta la quarta generazione all'opera nei vigneti. Produce vini secondo una filosofia naturale, da vigne vecchie ad altissima densità. Ha puntato sulla valorizzazione dei vitigni autoctoni e su una produzione limitata di bottiglie dalle poche decine di ettari di vigneto. È affiancato dalla moglie Chiara, sommelier, che collabora in azienda con grande passione, professionalità e una grazia tutta particolare.

• OLMERA 2013

Bianco Igt - Tocai friulano 60%, Sauvignon 40% - Alc. 15% - € 25 - Bt. 3.000

Olméra, nel dialetto locale, indica il bosco di alberi d'olmo presente un tempo dove oggi sorge il vigneto. Di quel bosco resta la luce tra le foglie che par di cogliere nel paglierino luminoso del calice. Il panorama aromatico è ampio ed elegante, fitto di sensazioni di mela e susina gialla, di frutta tropicale nelle sue varie sfumature, papaia, mango, con un impertinente briciolo di vaniglia. Poi ancora leggere percezioni speziate di ginger e zafferano, con un tocco di pietra focaia. Il gusto è accarezzato da un perfetto equilibrio, plasmato su un lungo finale, pronto a far da grancassa ai richiami aromatici d'erbe. Fermenta in barrique, dove matura per 12 mesi, seguiti da altri 6 in cemento vetrificato. Brasato al forno con erbe aromatiche.

• PIAVE RABOSO VIGNETO TERRE NOBILI 2010

Rosso Doc - Raboso piave 100% - Alc. 16% - € 45 - Bt. 3.000

Rosso rubino, serrato e consistente, rivela intense note di frutta rossa macerata, ciliegie, marasche e more, a seguire rabarbaro e spezie dolci, chiodi di garofano e macis. Il gusto è pieno, dal calore avvolgente, equilibrato sul filo di una gradevole freschezza e di una inarrendevole trama tannica. Affronta 36 mesi in barrique più altri 18 di affinamento in bottiglia prima di regalarci queste emozioni. Brasato al vino rosso.

• KREDA 2012

Rosso Igt - Refosco dal peduncolo rosso 100% - Alc. 16% - € 25 - Bt. 2.692

Oscurità granato, impenetrabile. Profilo olfattivo intenso di ciclamino e violetta, spezie dolci, frutta rossa in confettura e infine note boisé, quasi tostate nel finale. Gusto deciso, morbido, attacco secco al palato e finale decisamente lungo e persistente. Il vino viene posto a maturare per 24 mesi circa in barrique. Kreda (in dialetto locale è fargilla), la stessa in cui affondano le radici questi vitigni. Formaggi ben stagionati.

• TALENTO BRUT TOMBOLA DI PIN 2007

Bianco Spumante Metodo Classico - Chardonnay 50%, Pinot nero 50% - Alc. 12% - € 25 - Bt. 5.000

Paglierino dorato con fitta collana di perle. Elegante e fragrante l'approccio aromatico, ben fuso nei toni di pasticceria lievitata, di mandorla tostata, cedro candito, pesca, ananas maturo, e zenzero in chiusura. Il tutto è viatico a un sorso che mantiene le attese, fresco e sapido, un mélange cremoso con la spuma, dal finale lungo e persistente. Sosta 54 mesi sui lieviti. Carpaccio di pesce spada.

• PIAVE MERLOT PLAVIS 2012

Rosso Doc - Merlot 100% - Alc. 13% - € 22 - Bt. 10.000

Lucido rosso rubino, esprime essenze fruttate di mora, ribes rosso e marasca con accenni speziati nel finale, di vaniglia e cacao. Il gusto è pieno ed equilibrato nel tannino setoso e nella leggera sapidità che sostiene e dà profondità all'azione sulle papille. Matura per 12 mesi in piccole botti di rovere. Capriolo in salmi con polentina morbida.



DE STEFANI

De Stefani

De Stefani Ss Soc. Agr.
Via Cadorna, 92, 30020 Fossalta di Piave, VE - tel +39 042167502 - fax +39 042167836 - info@de-stefani.it - www.de-stefani.it -
Responsabili della produzione: Famiglia De Stefani (Titolare), Tiziano e Alessandro De Stefani (Enologi), Alessandro De Stefani (Resp. Commerciale) - Anno avviamento: 1866 - Vini prodotti: 15 - €300.000 - Ettari: 30 - Uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - ❖ si - ☉ si - 🏠 no

IL MIGLIOR VINO

Refosco Kreda 2012 93

Consistenza: 32 - Equilibrio: 31 - Integrità: 30

Sensazioni: eccelle in modo assolutamente crenoso in consistenza questo gran vino: vero poderoso manto di polposissimo frutto. Tutto giocato sulla dolcezza, sul piccolo frutto del bosco mentosizzato e balsamico per la vaniglia dolce d'un purissimo, calibratissimo rovere. Tutto pervaso da questa suadenza, nel suo aroma assente la china, la liquirizia, l'amaro rabarbaro olfattivo generato dal sovratannino; qui s'avverte solo frutto e balsami netti del rovere. La causa, una ricchezza estrattiva come s'è detto assoluta, una maturità del frutto al raccolto effettivamente compiuta, una estrazione di tannino non grossolanamente esagerata, uno sviluppo enologico all'insegna dell'equilibrio e del bilanciamento. Come si vede, dietro alla sua qualificante souplesse, il gran dono della terra, l'attenzione del suo grato e appassionato raccogliitore e trasformatore. Un dominio di mora nera dolcissima d'assoluta integrità ossidativa ed esecutiva.



Informazioni: 🍷 - 📅29/05/15 - 🏠D - €10.000 - 🍷Refosco

Impressioni del produttore: l'argilla bianca del terreno dove crescono le vecchie viti di Refosco, localmente chiamata Kreda, permette un'intima fusione delle radici con le particelle del suolo che contribuiscono a donare al vino spessore, complessità ed eleganza.

Da quattro generazioni la famiglia De Stefani si tramanda la passione per la coltivazione della vite e l'arte di produrre vini pregiati. L'attività è nata nella seconda metà del 1800 con Valeriano De Stefani, ed è poi proseguita con suo figlio Valeriano. Tiziano De Stefani, che rappresenta la terza generazione, aggiunse i poderi Pra' Longo e Le Ronche. Oggi Tiziano è affiancato dal figlio Alessandro, quarta generazione, e il loro lavoro è indirizzato sempre più alla ricerca della qualità delle proprie uve e dei propri vini.

GLI ALTRI VINI	
SAUVIGNON BLANC VENIS 2014	IP: 92
C: 31 - E: 30 - I: 31 - ☉ - € 8.000 - 🍷: Sauvignon	
REFRONTOLO PASSITO 2012	IP: 91
C: 32 - E: 30 - I: 29 - 🍷 - € 2.000 - 🍷: Marzemino	
PLAVIS 2013	IP: 90
C: 32 - E: 29 - I: 29 - 🍷 - € 10.000 - 🍷: Merlot	
OLMERA 2014	IP: 90
C: 31 - E: 29 - I: 30 - ☉ - € 5.000 - 🍷: Friulano 60%, Sauvignon 40%	
SOLÈR 2013	IP: 90
C: 32 - E: 29 - I: 29 - 🍷 - € 40.000 - 🍷: Marzemino 20%, Refosco 20%, Cabernet Sauvignon 20%, Merlot 20%, Carmenere 20%	
VITALYS 2014	IP: 88
C: 30 - E: 29 - I: 29 - ☉ - € 15.000 - 🍷: Chardonnay	
PINOT GRIGIO 2014	IP: 88
C: 30 - E: 29 - I: 29 - ☉ - € 20.000 - 🍷: Pinot grigio	

Commento Conclusivo
Un bicchiere dalle doti organolettiche eccezionali si conferma quello di De Stefani. Grandi vini in successione, con una media organolettica complessiva d'assoluta eccellenza. L'Olméra 2014 è un gran vino bianco, con la sua polpa fitta, la sua suadenza gustativa avvolgente. La limpidezza enologica esecutiva, ovunque diffusa, nel Sauvignon Blanc Venis 2014 tocca vertici di purezza clorofillosa assoluta. Uno fra i migliori Sauvignon non solo della regione. Il Refrontolo Passito 2012 irradia la sua dolcezza pastosa di frutto con balsamica armonia. Grandi vini sono il Plavis 2013 e il Solèr 2013, entrambi dalla eccezionale ricchezza, vini dalla souplesse morbido-tannica impeccabile del gusto. Chiude il Refosco Kreda 2012, qui la sua riserva di polpa e d'aroma di mora si rivela di integrità ossidativa stupenda, di morbidezza palatale semplicemente sontuosa. Chapeau.

Indici Qualitativi Complessivi:
IP complessivo: 90,25 (+0,88%); QOT: 7,12
Indici complessivi: C: 31,25 - E: 29,5 - I: 29,5

Gambero Rosso
2016



Vini d'Italia

2400 produttori
22000 vini
421 Tre Bicchieri

80 Tre Bicchieri verdi
111 Tre Bicchieri sotto i 15 euro



F. BIANCHI

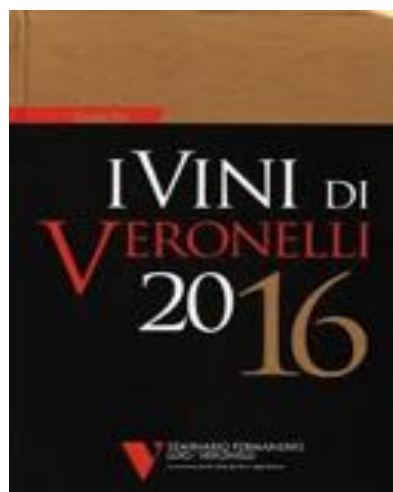
De Stefani

VIA CADORNA, 92
30020 FOSSALTA DI PIAVE [VE]
TEL. 042167502
www.de-stefani.it

VENDITA DIRETTA
VISITA SU PRENOTAZIONE
PRODUZIONE ANNUA 300.000 bottiglie
ETTARI VITATI 40,00
AZIENDA SOSTENIBILE

Alessandro De Stefani, con la preziosa collaborazione di papà Tiziano, ha fatto dell'azienda di famiglia un piccolo gioiello dedicato a una produzione solida e sempre più convincente. I vigneti si distribuiscono su tre territori, Fossalta di Piave e Monastier in cui l'argilla è il leit-motiv che lega tutta la produzione, e Refrontolo, dove accanto alla glera troviamo un'importante presenza di marzemino, che dà vita al vino più importante di casa. Molti i vini convincenti quest'anno per l'azienda di Fossalta, a partire dall'Olmera, un blend di tai e sauvignon che ha perso un pizzico della ricchezza che aveva in passato per donarsi più fresco e raffinato negli aromi, agile e lungo al palato, per un risultato certamente più interessante. Su fronte dei rossi percorso simile per il Soler, un bordolese con una spruzzata di marzemino e refosco, che mette in mostra aromi variegati e freschi, che trovano sviluppo in un sorso succoso e appagante.

● Colli di Conegliano Refrontolo Passito '12	🍷🍷🍷 6
● Kreda Refosco '12	🍷🍷 5
○ Olmera '14	🍷🍷 5
● Plavis '13	🍷🍷 4
● Soler '13	🍷🍷 4
○ Vitalys '14	🍷🍷 2*
○ Pinot Grigio '14	🍷 3
○ Venis '14	🍷 3
● Kreda '11	🍷🍷 5
○ Olmera '13	🍷🍷 5
● Soler '11	🍷🍷 5
○ Vitalys '12	🍷🍷 3



Fossalta di Piave (VE)
 Azienda Agricola **De Stefani**
 30020, via Cadorna 92;
 tel. 0421/67502 - fax 0421/67836
 info@de-stefani.it
 www.de-stefani.it



Proprietario: famiglia De Stefani
Enologo: Tiziano e Alessandro De Stefani, agronomi
Ettari vitati: 40

La tradizione vitivinicola della famiglia De Stefani ha preso le mosse nell'Ottocento. All'originario podere Colvendrame a Refrontolo, si sono aggiunti col tempo il podere Pra' Longo a Monastier di Treviso e Le Ronche a Fossalta di Piave, nel quale si trova il centro di vinificazione, affinamento e commercializzazione.

Docg

- ★★★ Colli di Conegliano Refrontolo Passito, 2012 (ha 1 | 2.000 | F) 2012 (G.B.) 90
- ★★ Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Millesimato, 2013 (ha 2 | 10.000 | C)

Doc

- ★★ Piave Merlot Plavis, 2013 (ha 2 | 10.000 | D) 2013 (G.B.) 86
- ★★★ Piave Raboso Vigneto Terre Nobili, 2010 (ha 2 | 3.000 | H)
- ★★ Treviso Prosecco Extra Dry Millesimato Zero, 2013 (ha 5 | 50.000 | C)

Igt

- ★★ Cabernet Sauvignon del Veneto, 2012 (ha 4 | 30.000 | C)
- ★★★ Kreda Refosco dal Peduncolo Rosso Veneto, 2012 (ha 1 | 2.700 | E) 2012 (G.B.) 92
- ★★★ Olmèra Veneto Bianco, 2014 (ha 1 | 5.000 | E) *friulano e sauvignon* 2014 (G.B.) 90
- ★★ Pinot Grigio del Veneto, 2014 (ha 2 | 20.000 | C) 2014 (G.B.) 87
- ★★ Solèr Veneto Rosso, 2013 (ha 10 | 40.000 | D) *marzemino, refosco, merlot, cabernet sauvignon e carmenère* 2013 (G.B.) 87

- ★★★ Stèfen 1624 Marzemino del Veneto, 2009 (ha 2 | 3.000 | H)
- ★★ Vènis Sauvignon del Veneto, 2014 (ha 1 | 8.000 | C) 2014 (G.B.) 86
- ★★ Vitalys Veneto Bianco, 2014 (ha 2 | 15.000 | C) *chardonnay* 2014 (G.B.) 86

Altri vini

- ★ Tombola di Pin Spumante Brut Riserva Millesimato, 2007 (ha 1 | 5.000 | F) *chardonnay e pinot nero*



De Stefani

Via Cadorna 92


30020 Fossalta di Piave (Venezia)

tel. 0421.67502 - e-mail: info@de-stefani.it

La cantina guidata da Alessandro De Stefani si fa notare per la produzione eclettica e l'originalità stilistica, con vini che spesso amano la concentrazione e le "lusinghe" del rovere, e che a volte risultano un po' spiazzanti e imprevedibili. Punto fermo della gamma è comunque il Refrontolo Passito, un rosso dolce di levigata e invitante dolcezza.


COLLI DI CONEGLIANO

REFRONTOLO PASSITO 2012


 **16.5/20** bt 2000 €35/41


frutti rossi canditi, palato denso e succoso, invitante e avvolgente, ben sorretto dall'acidità, non lunghissimo ma di bella scioltezza gustativa

PIAVE MERLOT PLAVIS 2013

 **15.5/20** bt 4400 €19/22

PINOT GRIGIO 2014

 **15.5/20** - bt 20000 €11/13

 REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO
KREDA 2012

 SOLÈR 2013