

# DE STEFANI

— VENEZIA 1866 —

DE STEFANI

La famiglia De Stefani è originaria di Refrontolo, un piccolo paese in Veneto, come risulta da documenti ufficiali del 1624.

Su queste colline Conegliano Valdobbiadene Patrimonio Unesco,  
nel 1866 il fondatore Valeriano De Stefani individuò un terroir unico per produrre grandi vini.

Il figlio Valeriano, seconda generazione, ispirato dalla pignola moglie Angelina, ha dato inizio alla tradizione alla quale i De Stefani hanno sempre aderito: devozione totale alla qualità senza compromessi.

La terza generazione Tiziano, dopo essersi laureato nel 1958 in enologia e viticoltura nella più prestigiosa scuola enologica d'Italia a Conegliano, ha iniziato a produrre vini bianchi e rossi anche nella Valle del Piave, vicino a Venezia, nei terreni altamente vocati composti da "caranto", un mix di argilla bianca e minerali, tra il mare Adriatico e le montagne Dolomiti. Qui, a Fossalta di Piave, si trovano la sede e le cantine dell'azienda.

Oggi Alessandro De Stefani, quarta generazione, con la moglie Chiara e i figli Marco e Paolo, produce vini premiati dalle più importanti guide mondiali secondo principi naturali e sostenibili, da vigne vecchie ad altissima densità, con grande attenzione ai vitigni autoctoni.

The De Stefani family originates in Refrontolo, a little village in Veneto Italy, as results in official documents of 1624.

On these hills Conegliano Valdobbiadene Unesco World heritage site,  
in 1866 the founder Valeriano De Stefani individualized a unique terroir to produce great wines.

His son Valeriano, second generation, inspired by his careful wife Angelina, began the tradition which the De Stefanis have always adhered: total devotion to quality with no compromise.

The third generation Tiziano, after graduating in 1958 in oenology and viticulture in the most prestigious wine school of Italy in Conegliano, started to produce red and white wines also in the Piave Valley area, near Venice. An area between the Adriatic Sea and the Dolomites Alps with a particularly suitable soil made of "caranto": a mix of white clay and minerals.

Here in Fossalta di Piave, the headquarter and cellars of the winery are located.

Today, Alessandro De Stefani, fourth generation, together with his wife Chiara and sons Marco e Paolo, produces wines with high ratings from the most important Guides in the world, following organic and biodynamic principles, from very high-density old vineyards, focusing on native varieties.



"Refrontolo 1939, Harvest"

1. Valeriano De Stefani Senior, 1<sup>st</sup> Generation
2. Valeriano Junior e Angelina De Stefani, 2<sup>nd</sup> Generation
3. Tiziano De Stefani 3<sup>rd</sup> Generation

Die Familie De Stefani stammt ursprünglich aus Refrontolo, einer kleinen Stadt in der Region Venetien, wie aus offiziellen Dokumenten von 1624 hervorgeht. Auf diesen Hügeln des Unesco Welterbes Conegliano Valdobbiadene identifizierte der Gründer Valeriano De Stefani im Jahr 1866 ein einzigartiges Terroir für die Herstellung großartiger Weine.

Der Sohn Valeriano, die zweite Generation, inspiriert von seiner aufmerksamen Frau Angelina, begann die Tradition, an der die Familie De Stefani immer festgehalten hat: völlige Hingabe an Qualität ohne Kompromisse. Tiziano, der Vertreter der 3. Generation, nach dem Abschluss in Önologie und Weinbau an der renommiertesten önologischen Schule Italiens in Conegliano im Jahr 1958, begann die Produktion von Weiß- und Rotweinen auch im Piave-Tal, in der Nähe von Venedig zwischen der Adria und den Dolomiten, auf dem Boden aus „Caranto“, einer Mischung aus weißem Ton und Mineralien. Hier, in Fossalta di Piave, befinden sich der Firmensitz und die Kellerei.

Heute produziert Alessandro De Stefani, vierte Generation, mit seiner Frau Chiara und den Söhnen Marco und Paolo, von den wichtigsten Weinführern der Welt ausgezeichnete Weine nach natürlichen und nachhaltigen Grundsätzen, aus alten Weinbergen mit sehr hoher Dichte und mit großer Aufmerksamkeit für einheimische Reben.

La familia De Stefani es nativa de Refrontolo, un pueblecito situado entre colinas de la región del Veneto Italiano, como se demuestra con los documentos oficiales del 1624. En la segunda mitad del 1800, Valeriano De Stefani, el fundador, eligió los mejores terrenos donde producir vino con personalidad propia, para lo cual destacó la zona denominada Colvendrame, en Refrontolo, zona situada entre colinas y entre Conegliano y Valdobbiadene, al Norte de Venecia.

Su hijo Valeriano, segunda generación, inspirado en su tenaz mujer, Angelina, dió inicio a la tradición a la cual la familia De Stefani, se ha adherido desde siempre: total dedicación a una calidad sin compromisos. Tiziano, tercera generación, después de graduarse en 1958 en enología y viticultura en la escuela de vinos más prestigiosa de Italia en Conegliano, comenzó a producir vinos tintos y blancos también en la zona del Valle del Piave, cerca de Venecia. Una zona entre el mar Adriático y los Alpes Dolomitas con un suelo especialmente adecuado hecho de "caranto": una mezcla de arcilla blanca y minerales. Aquí, en Fossalta di Piave, se encuentran la sede y las bodegas de la bodega.

Hoy, Alessandro De Stefani, cuarta generación, junto con su esposa Chiara y sus hijos Marco e Paolo, produce vinos con altas calificaciones de las Guías más importantes del mundo, siguiendo principios orgánicos y biodinámicos, provenientes de viñedos viejos de muy alta densidad, centrándose en variedades nativas.

La famille De Stefani est originaire de Refrontolo, une petite ville de Vénétie, comme le montrent des documents officiels de 1624. Sur ces collines de Conegliano Valdobbiadene, classées au patrimoine mondial de l'Unesco, le fondateur Valeriano De Stefani a identifié en 1866 un terroir unique pour la production de grands vins.

Son fils Valeriano, deuxième génération, inspiré par son épouse Angelina, a lancé la tradition à laquelle les De Stefani ont toujours adhéré : un dévouement total à la qualité sans compromis. La troisième génération Tiziano, après avoir obtenu son diplôme en œnologie et viticulture en 1958 dans la plus prestigieuse école œnologique d'Italie à Conegliano, a commencé à produire des vins blancs et rouges également dans la vallée du Piave, près de Venise, sur des sols très adaptés composés de " caranto", un mélange d'argile blanche et de minéraux, entre la mer Adriatique et les montagnes des Dolomites. Ici, à Fossalta di Piave, se trouvent le siège et les caves de l'entreprise.

Aujourd'hui, Alessandro De Stefani, quatrième génération, avec son épouse Chiara et ses fils Marco et Paolo, produit des vins récompensés par les plus importants guides mondiaux selon des principes naturels et durables, à partir de vieux vignobles à très haute densité, avec une grande attention aux vignes indigènes.

Семья Де Стефани как следует из официальных документов 1624 года, берет свое начало в маленькой деревне Рефронтоло, в Венето в Италии. На этих холмах Конельяно Вальдеббидене, объекте Всемирного наследия ЮНЕСКО, в 1866 году основатель Валериано Де Стефани нашёл уникальный терруар для производства великолепных вин.

Его сын Валериано - второе поколение, вдохновленный идеями своей энергичной жены Анджелины, положил начало традиции, которой семья Де Стефани следует до сих пор - бескомпромиссно стремиться к достижению высочайшего качества

Представитель третьего поколения, Тициано, окончив в 1958 году факультет энологии и виноградарства в самой престижной винной школе Италии в Конельяно, начал производить красные и белые вина также в районе долины Пьяве, недалеко от Венеции, зона между Адриатическим морем и Доломитовыми Альпами со специфической почвой «каранто» -смеси белой глины и минералов. Здесь, в Фоссалта-ди-Пьяве, расположены штаб-квартира и погреба винодельни.

Сегодня Alessandro De Stefani - четвертое поколение, вместе со своей женой Кьярой и сыновьями Марко и Паоло, производит вина получившие высочайшие оценки от самых важных мировых винных экспертов, следуя органическим и биодинамическим принципам производства, используя плоды старых лоз высокой плотности посадки и отдавая предпочтение автохтонным сортам.

デ・ステファニ家は、イタリアのヴェネト州にある小さな村、レフロントロ(Refrontolo)に起源を持ち、1624年の公式文書にその記録が残されています。これらの丘は、1866年に創業者ヴァレリアーノ・デ・ステファニ(Valeriano De Stefani)が偉大なワインを生産するための独自のテロワールを確立した、コネリアーノ・ヴァルドッビアーデネのユネスコ世界遺産地域に位置しています。

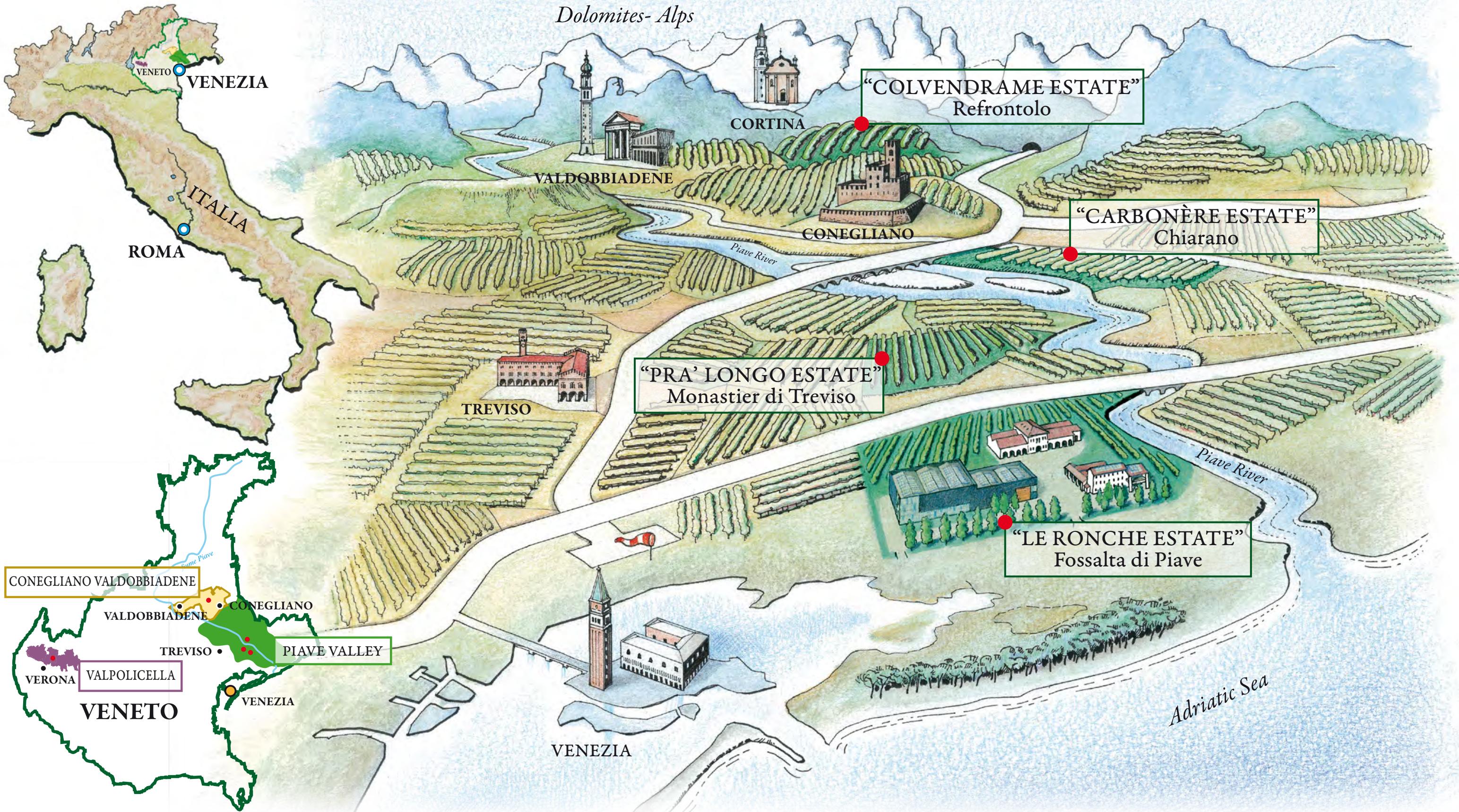
彼の息子である2世帯目のヴァレリアーノは、良妻賢母の妻アンジェリーナに支えられ、デ・ステファニ家が常に固執してきた伝統「妥協せずに品質に対する総身の奉仕を持って」事業継承を行いました。3世代目のティツィアーノは、1958年にイタリアで最も名高いワイン学校であるコネリアーノにて醸造学とブドウ栽培学の学位を取得した後、ヴェネツィア近くのピアーヴェ渓谷地域でも赤と白のワインの生産を始めました。アドリア海とドロミテアルプスの間に位置するこの地域は、「カラント」と呼ばれる白い粘土とミネラルの混合物でできた特に適した土壤を持っています。ここ、フォッサルタ・ディ・ピアーヴェ(Fossalta di Piave)に、ワイナリーの本部とセラーがあります。

現在、デ・ステファニ家の4世代目であるアレッサンドロは、妻キアラと息子たちマルコとパオロと共に、世界の最も重要なガイドから高い評価を得て、有機的かつバイオダイナミックな原則に従い、ネイティブな品種に焦点を当て、非常に高密度の古いぶどう畠からワインを生産しています。

根据1624年的官方文件中记载, De Stefani家族起源于意大利威尼斯区的一个小村庄Refrontolo。这个小村庄位于联合国教科文组织世界遗产Conegliano Valdobbiadene的小山丘之间。1866年, 创始人Valeriano De Stefani有独创性地利用当地独特的风土来生产伟大的葡萄酒。

他的儿子Valeriano, 第二代, 受到他追求完美的妻子Angelina的启发和激励, 以De Stefani家族一直秉持的传统: 对质量的毫不妥协, 永无止境, 来酿制葡萄酒。家族的第三代传人Tiziano, 1958年毕业于意大利Conegliano最负盛名的葡萄酒学院, 主修酿酒学和葡萄栽培, 开始在威尼斯附近的皮亚韦山谷(Piave Valley)地区种植红、白葡萄, 并酿制相应的红、白葡萄酒。皮亚韦山谷(Piave Valley)位于亚得里亚海(Adriatic Sea)和多洛米蒂阿尔卑斯山(Dolomites Alps)之间的一个地区, 有一种特别适合种植葡萄的的卡兰托(caranto)土壤一种富含矿物质的白色黏土。现在酒庄的总部和酒窖所在地位于皮亚韦.福萨尔塔(Fossalta di Piave)。

如今, Alessandro De Stefani, 酒庄的第四代传人, 和他的妻子Chiara女士和儿子Marco e Paolo在一起, 遵循有机和生物动力学原则, 专注于本土品种, 从种植高密度的古老葡萄园里酿造出世界一流的高品质葡萄酒。





Conegliano Valdobbiadene  
Colvendrame Estate - Rerfrontolo, Treviso



Piave Valley  
Le Ronche Estate - Fossalta di Piave, Venezia



Piave Valley  
Pra' Longo Estate - Monastier di Treviso



De Stefani Winery in Fossalta di Piave, Venezia



De Stefani family









Venezia



Dolomiti - Alpi









# DE STEFANI

---

VENEZIA 1866

---

Via Cadorna, 92 - 30020 Fossalta di Piave - Venezia - Italia  
Phone: +39 0421 67502 - info@de-stefani.it

[www.de-stefani.it](http://www.de-stefani.it)

destefaniwinery



