

## De Stefani - Soler



<b>Vinhus</b>	De Stefani
<b>Områder</b>	Fossalta di Piave,
<b>Land</b>	Italien
<b>Kan gemmes</b>	10 År
<b>Lukning</b>	Kork
<b>Druetype(r)</b>	Cabernet Sauvignon, Carmenère, Marzemino, Merlot, Refosco,
<b>Lagring</b>	100%, Fransk Eg 225 L
<b>Volumen</b>	75 cl

DKK 159.20 ekskl. moms

DKK 199.00 inkl. moms

### Passer til



#### Lukning



Kork

#### Lagring



100%, Fransk Eg 225 L

#### Smag



Halvtør

#### Fylde



Kraftig

## De Stefani - Soler

### **Dette er Glud Vin's italienske kendemærke**

Kompleks og kraftig Soler er ordet på veneziansk for loftet i en lade.

Dette loft var brugt til at tørre bøndernes bedste druer.

Her var der lav luftfugtighed og ventilation. Denne gamle tradition gav bløde, kraftige vine med lakridsagtige noter og en fornemmelse af sødme i eftersmagen.

Soler kommer ligeledes af det italienske ord sole, som betyder sol. Marzemino druerne er tørret, mens de øvrige vinificeres på normal vis, og kun med vildt gær. Når de tørrede druer kvases tilsættes de øvrige 4 druer, hvor gæringen således starter igen i ca 2 uger. Med sammensætning af disse fem druer - som er usædvanlig for Veneto - har De Stefani skabt en unik vin med masser af fylde og krop. Produceret som en Amarone. Marzemino druerne dyrkes på Colvendrame gården i Refrontolo, på bakkerne ved Conegliane og Valdobbiadene nord for Venedig. Refosco og Cabernet Sauvignon druerne dyrkes på Le Ronche gården i Fossalta di Piave.

Navnet Ronche er vinmarkens placering. Navnet kommer fra et gammelt udsagnsord "roncare" der betyder at dyrke og høste en mark. Lige her er der ganske få regndage, men til gengæld høje temperaturer.

Det giver druerne en fantastisk mulighed for intens modenhed. Jorden er godt leret og sammen med den stenede sammensætning giver det fine grobetingelser. 8400 planter pr. ha. med meget lavt udbytte. Høsten begynder ultimo september til primo oktober, hvor de ekstremt modne druer giver en intens mørk farve og bløde milde tanniner.

## De Stefani - Soler

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.