



## De Stefani Olmèra

### Algemeen

Dé Stefani is een familie-domein met een rijke wijngeschiedenis. De familie komt uit Refrontolo, een klein dorp in de Veneto (Noord-Italië) waar Valeriano De Stefani (de oprichter) sinds het midden van de 19de eeuw wijn maakt in de schaduw van de Alpen en met zicht op de Adriatische zee. 3 generaties later staat Alessandro De Stefani (4de generatie) aan het hoofd van dit bloeiend wijndomein, gesteund door zijn vader Tiziano.

Een natuurlijke aanpak in wijngaarden en kelder (geen toevoeging van bewaarmiddelen of pesticiden, natuurlijke gisten, geen sulfiet in de kelder, ...) zorgen voor volle aromatische en elegante wijnen. Elke fles wordt met de grootste zorg en toewijding geproduceerd bewijs daarvan de talloze erkenningen.

Olmèra is het lokale Venetiaanse dialect voor iep, deze bomen waren vroeger aanwezig op de plaats waar vandaag de wijngaard ligt en geven nog steeds de specifieke structuur aan het land mee. Deze wijn wordt gemaakt met 60% Tocai en 40% Sauvignon Blanc-druiven gelegen aan de Piave-rivier (Olmèrea en Le Ronche-estate). De wijnstokken werden aangeplant in 1986. Alluviale ondergrond rijk aan klei zorgt dat de druiven aparte karakteristieken kan ontwikkelen.

Na de fermentatie (op barrique) rijpt de wijn gedurende 12 maanden op eiken vaten en nog 6 maand extra in betonnen vaten. Waardoor de complexiteit naar bovenkomt en het volle en harmonieuze in de mond versterkt wordt.

### Soort

Wit complex

### Bodem en ondergrond

Kalk, Klei

### Druif

Sauvignon Blanc, Tocai

### Land

Italië

### Regio

Veneto

### Jaargang

2021

### Rijping

Nieuwe vaten

### Vatrijping

12 maanden

### Cépage/Assemblage

Assemblage

### Kleur

Diep intens goudgeel.

### Geur

Duidelijke minerale en groene toets (den, spar, ...), fruit (exotisch) en kruiden. Daarnaast kan men ook honing, munt en vanille detecteren.



### Smaak

In de mond manifesteert de Sauvignon Blanc zich door een groen accent naar voor te brengen; de Tocai zal dit verzachten in de loop der jaren.  
Nu nog jong, maar groot bewaarpotentieel voor zij die geduld hebben. Elegante met body is de conclusie.

### Gastronomie

Lekker bij: gevogelte, kalfsvlees, visgerechten, ...

### Lekker bij

Exotisch vlees, Gevogelte, Kalfsvlees, Oosterse gerechten, Romige visgerechten, Vederwild, Warme visbereidingen, Zuiderse visbereidingen

### Alcoholgehalte

14.00 %

### Inhoud

750.00 ml/stuk

### Sluiting fles

Kurk

### Minimaal bewaarpotentieel

10 jaar