



De Stefani Solèr MAGNUM

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.

Solèr betekent schuur in het venetiaans dialect. De schuur werd gebruikt om de beste druiven verder te laten drogen, rijpen. Deze wijn wordt gemaakt met 20% Marzemino, 20% Refosco, 20% Cabernet, 20% Carmenère en 20% Merlot-druiven gelegen in de Piave- en Refrontolo-regio. Alluviale ondergrond met voornamelijk klei in Piave en meer klei met tufsteen in Refrontolo zorgt dat de druiven hier graag gedijen. De Marzemino-druiven laat Alessandro verder drogen, de andere druiven volgen de klassieke vinificatie-methode. Na de fermentatie in vaten, rijpt de wijn verder op eiken barriques gedurende 12 maanden met daarna nog 12 maanden flessenrust.

MAGNUM-formaat (1,5 liter = 2 flessen), tevens beschikbaar in Jeroboam-formaat.

Soort

Rood complex

Bodem en ondergrond

Kalk, Klei

Druif

Cabernet Sauvignon, Carmenère, Marzemino, Merlot, Refosco

Land

Italië

Regio

Veneto

Jaargang

2020

Rijping

Nieuwe vaten

Vatrijping

12 maanden

Cépage/Assemblage

Assemblage

Kleur

Diep intens kersenrood.

Geur

In de neus merken we vooral de duidelijke minerale toets, een vleugje kruiden, zwart fruit (bessen, kersen) munt, licht animaal, drop, eucalyptus en vanille.



Smaak

Vol en elegant is de conclusie. Een lange afdronk benadrukt ook het volle karakter van deze wijn.

Gastronomie

Voortreffelijk als gezelschap van rundsvlees, vederwild, ... maar ook complexere pasta's dekken niet terug voor deze Italiaanse krachtpatser.

Lekker bij

Exotisch vlees, Gevogelte, Kalfsvlees, Pastagerechten, Rundsvlees, Varkensvlees, Vederwild

Alcoholgehalte

14.00 %

Inhoud

1500.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk

Medailles en onderscheidingen

- 1 Bicchiere Gambero rosso
- 2 sterren Veronelli
- 87/100 Luca Maroni

Minimaal bewaarpotentieel

10 jaar