

DE STEFANI

— VENEZIA 1866 —

DE STEFANI

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

Nella seconda metà del 1800 Valeriano De Stefani, il fondatore, individuò i terreni migliori dove produrre vini con spiccata personalità nel podere Colvendrame a Refrontolo, sulle colline tra Conegliano e Valdobbiadene, a nord di Venezia.

Suo figlio Valeriano, seconda generazione, ispirato dalla pignola moglie Angelina, diede inizio alla tradizione a cui i De Stefani hanno aderito da sempre: totale dedizione ad una qualità senza compromessi.

Tiziano, terza generazione, si spinse nella valle del Piave individuando nei poderi Le Ronche a Fossalta di Piave e Pra' Longo a Monastier di Treviso, entrambi a nord-est di Venezia e situati vicino al mare Adriatico e alle montagne Dolomiti, dei terreni altamente vocati composti da “caranto”: un misto di argilla bianca e minerali delle Dolomiti. Rispettando le antiche tradizioni di famiglia, apportò importanti innovazioni qualitative nella gestione dei vigneti e nella vinificazione.

Oggi Alessandro De Stefani, quarta generazione, produce vini seconda una filosofia molto naturale, da vigne vecchie ad altissima densità. Valorizzando i vitigni autoctoni, ha sviluppato una distribuzione mondiale, con una produzione limitata a 300.000 bottiglie annue prodotte da 40 ettari di vigneto e con vini segnalati nelle più importanti Guide.

Tiziano ed Alessandro, che è ora affiancato anche dalla moglie Chiara, sono tuttora gli enologi dell’azienda De Stefani e firmano ogni singola bottiglia che esce dalla loro cantina.

The De Stefani family originates in Refrontolo, a little hilly village in Veneto Italy, as results in official documents of 1624. In the second half of 1800 Valeriano De Stefani, the founder, individualized the best soil where to produce wines with rare personality in the Colvendrame estate in Refrontolo, on the hills between Conegliano and Valdobbiadene, north of Venice.

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.

Tiziano, third generation, went till the Piave Valley identifying in the Pra' Longo estate in Monastier di Treviso and in the Le Ronche estate in Fossalta di Piave, both north-east of Venice and located near the Adriatic sea and the Dolomites Alps mountains, a particularly suitable soil made of “caranto”: a mix of white clay and minerals from the Dolomites mountains.

Respecting the ancient tradition of the family, he brought important innovations in vineyard management and the vinification.

Today Alessandro De Stefani, fourth generation, produces wines under a very natural philosophy, from old and with very high density vineyards. Turning native varieties into better account, he developed a world distribution network, with an annual production limited to 300.000 bottles from 100 acres of vineyard and with wines recommended in the most important Guides.

Tiziano e Alessandro, who today is helped by his wife Chiara, are still the winemakers of the company and they sign any single bottle released by their winery.



“Refrontolo 1939, Harvest”

- 1. Valeriano De Stefani Senior, 1st Generation
- 2. Valeriano Junior e Angelina De Stefani, 2nd Generation
- 3. Tiziano De Stefani 3rd Generation

Die Familie De Stefani stammt, wie aus offiziellen Dokumenten aus dem Jahr 1624 hervorgeht, aus Refrontolo, einem kleinen Ort im Hügelland des Veneto. In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts machte Valeriano De Stefani, der Begründer der gleichnamigen Kellerei die besten Bodenverhältnisse zur Produktion von Weinen außergewöhnlichen Charakters im Weinbaugebiet Colvendrame in Refrontolo, im Hügelland zwischen Conegliano und Valdobbiadene, nordöstlich von Venedig aus.

Seinem Sohn Valeriano, dem Vertreter der 2.Generation und der Anregung von dessen pedantischer Gattin verdankt die Kellerei die Tradition, der die Familie De Stefani stets treu blieb, nämlich uneingeschränkte, kompromisslose Aufmerksamkeit bei der Produktion der Weine. Tiziano, der Vertreter der 3.Generation, stieß auf der Suche nach Weinbaugebieten, die sich ganz besonders gut für die Produktion von Weinen großen Charakters eignen, auf den ton und mineralhaltigen Boden längs des Piave und fand in den Weingütern Pra' Longo in Monastier di Treviso und Le Ronche in Fossalta di Piave, beide nordöstlich von Venedig und unweit der Adria und der Dolomiten die idealen Bodenverhältnisse. Ohne die alten Traditionen aufzugeben, führte er bedeutende Neuerungen bei der Betreuung der Weingüter und bei der Weinbereitung, die Verfeinerung und den Vertrieb.

Alessandro De Stefani, der Vertreter der 4.Generation, folgt bei der Produktion seiner Weine, die aus Trauben alter Rebstöcke von großer Dichte gewonnen werden, einer ganz persönlichen Philosophie. Seine Vorliebe für autochthone Rebsorten hat ihm ein weltweites Kundennetz eingebracht und seine Weine sind in den wichtigsten italienischen Weinführern zu finden. Die jährliche Produktion des ungefähr 40 ha groß en Weinbaugebiets baläuft sich auf etwa 300.000 Flaschen.

Die Familie De Stefani, die Kellerei der 3. Generation, Tiziano De Stefani, 1997, im Monastier di Treviso, im Hügelland zwischen Conegliano und Valdobbiadene, nordöstlich von Venedig

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, se encaminó hacia las riberas del río Piave individualizando las propiedades Pra' Longo, en Monastier de Treviso, y Le Ronche, en Fossalta di Piave, ambos situados al Noreste de Venezia y muy cerca del mar Adriático y de las montañas Las Dolomitas, como terrenos especialmente adecuados debido a su composición en “caranto”: un mixto de arcilla blanca y minerales propios de las Dolomitas.

Respetando las antiguas tradiciones de la familia, aportó importantes innovaciones en cuanto a la gestión de viñedos y su enología. Hoy Alessandro De Stefani, cuarta generación, siguiendo una filosofía muy natural, produce vinos de viñas viejas, a una altísima densidad. Revalorizando los viñedos autóctonos, ha desarrollado una distribución mundial, con una producción limitada en torno a las 300.000 botellas anuales, producidas en 40 hectáreas de viñedo. La bodega se haya recogida en las Guías de vinos más prestigiosas. Tiziano y Alessandro, y ahora también acompañado de su mujer Chiara, son los enólogos de la empresa De Stefani y firman cada botella que sale de su bodega.

La familia De Stefani, la Kellerei der 3. Generation, Tiziano De Stefani, 1997, im Monastier di Treviso, im Hügelland zwischen Conegliano und Valdobbiadene, nordöstlich von Venedig

La famille De Stefani est originaire de Refrontolo, un petit village dans les collines vénitiennes en Italie, où d’après les registres de l’état civil elle s’installe dès 1624. Dans la seconde moitié du XIXe, Valeriano De Stefani, le fondateur, repère les meilleures terres où produire des vins à la personnalité prononcée sur les terres de Colvendrame à Refrontolo, dans les collines entre Conegliano et Valdobbiadene (au nord de Venise). Son fils Valeriano, incité par son épouse la pointilleuse Angelina, démarra la tradition à laquelle les De Stefani n’ont jamais fait défaut depuis, à savoir, une dévotion absolue à la qualité totale.

Son petit-fils Tiziano s’avance quant à lui dans la vallée du Piave où il repère les terres Le Ronche à Fossalta di Piave et Pra' Longo à Monastier di Treviso, toutes deux situées au nord-est de Venise entre la mer Adriatique et les Dolomites. Il s’agit de terrains parfaitement adaptés composés de “caranto”, un mélange d’argile blanche et de minerais des Dolomites. Dans le respect des traditions familiales, lui aussi apportera d’importantes innovations qualitatives dans la gestion des vignobles et dans la vinification.

Aujourd’hui, son arrière petit-fils Alessandro De Stefani, produit ses vins selon une philosophie très naturelle à partir de vieilles vignes haute densité. Il valorise les ceps autochtones et a développé une distribution mondiale avec une production limitée à 300.000 bouteilles/an produites sur un vignoble de 40 hectares. Ses vins sont mentionnés dans les Guides les plus importants. Tiziano et Alessandro, aujourd’hui aidé par son épouse Chiara, sont encore les œnologues de la maison De Stefani et apposent leur griffe sur chaque bouteille sortant de leur cave.

Семья Де Стефани происходит из Рефронтоло - холмистого села в регионе Венето (Италия). Первое упоминание о ней можно найти в официальных документах 1624 года. Во второй половине девятнадцатого века, основатель семьи Валериано Де Стефани нашел в хозяйстве Колвендраме, около Рефронтоло, на холмах между городами Конельяно и Вальдоббьядене, недалеко от Венеции самую подходящую почву для производства вин с подчеркнутой индивидуальностью. Его сын, Валериано, вдохновленный идеями своей энергичной жены Анджелины, основал традицию, которой семья Де Стефани следует до сих пор - бескомпромиссно стремиться к достижению высочайшего качества.

Представитель третьего поколения семьи, Тициано, исследовал долину Пьяве и обнаружил "Каранто", почву, содержащую белую глину и смесь минералов, отлично подходящую для производства вин, в хозяйстве Ле Ронке поселка Фоссальта ди Пьяве, и в хозяйстве Пра Лонго поселка Монашьер ди Тревизо, расположенных на северо-востоке от Венеции, недалеко от Адриатического моря, в Доломитовых Альпах. Сохраняя старинные семейные традиции, Тициано внес очень важные качественные изменения в процессы ухода за виноградниками и винификации.

В настоящее время управление делами перешло к четвёртому поколению семьи, в лице Алессандро, под руководством которого Де Стефани производит вина натуральными методами, используя плоды старых лоз высокой плотности посадки. Отдавая предпочтение автохтонным сортам, Де Стефани производит до 300.000 тыс. бутылок в год, продавая их по всему миру. Самые авторитетные винные гиды включают продукцию Де Стефани в перечень своих рекомендаций. Тициано, Алессандро и его жена Кьяра являются до сих пор единственными энологами хозяйства Де Стефани и лично подписывают каждую бутылку вина из его погребов.

De Stefani, Kellerei der 3. Generation, Tiziano De Stefani, 1997, im Monastier di Treviso, im Hügelland zwischen Conegliano und Valdobbiadene, nordöstlich von Venedig

De Stefani家は1624年にヴェネトの小高い丘に位置するレフロントーヨに起源し、1800年前半、ヴェレリオ デ ステファニがヴェニス北部にあるコーネリアーノとヴァルドッビアヌに位置するレフロントーヨのコルヴェンドラム地区の丘で葡萄にとって最良の土質を区分けするにいたりました。

ヴァレリオの息子のヴァレリアノは聡明な妻子により奮起し、妥協を許さない徹底した努力をもってその後も家業に打ち込み事業を継承していきました。

3世代目に当たるティツィアーノはヴェニス北東部にあるピアーヴェのフォッサルタにあるレ・ロンケ地区と、上質のワインが作れる粘土質の多いトレヴィゾのモナスティエールにあるプラ・ロンゲ地区所まで畑を拡張、醸造方法と栽培管理方法においても画期的な技術をもたらしました。現在レ・ロンケ地区には醸造所、熟成庫、販売所、そしてワイナリーが配置されています。今日、4世代目のアレッサンドロは1990年に父親の後を継ぎ稼業に参加し、自然哲学を元にした最も重要なイタリアワインガイドにそってワインを造っています。それらは土着の酵母を使用し地下醸造を行い、化学肥料や、除草剤等を使用しないという方法です。

個々の土着品種をより知っていただく為に5大陸に広がる40カ国以上の世界中の高級料理店に100エーカーの畑から300,000本以上のワインを送りだしています。

そしてこれらのワイン全てにティツィアーノとアレッサンドロの情熱と責任を直筆のサインに込めて送り出されています。

De Stefani, Kellerei der 3. Generation, Tiziano De Stefani, 1997, im Monastier di Treviso, im Hügelland zwischen Conegliano und Valdobbiadene, nordöstlich von Venedig

根据1624年的官方记载，De Stefani家族起源于意大利威尼托大区的一个山城Refrontolo。在1800年的下半年，Valeriano De Stefani先生，也就是创始人，在威尼斯北部，Conegliano和Valdobbiadene之间的丘陵地带，确认了Refrontolo的Colvendrame庄园拥有生产极具特点的优质葡萄酒的优质土壤。他的儿子Valeriano，第二代继承人，受他挑剔的妻子的启发，开始了De Stefani家族一直秉承的传统，倾力奉献于永不妥协的质量。

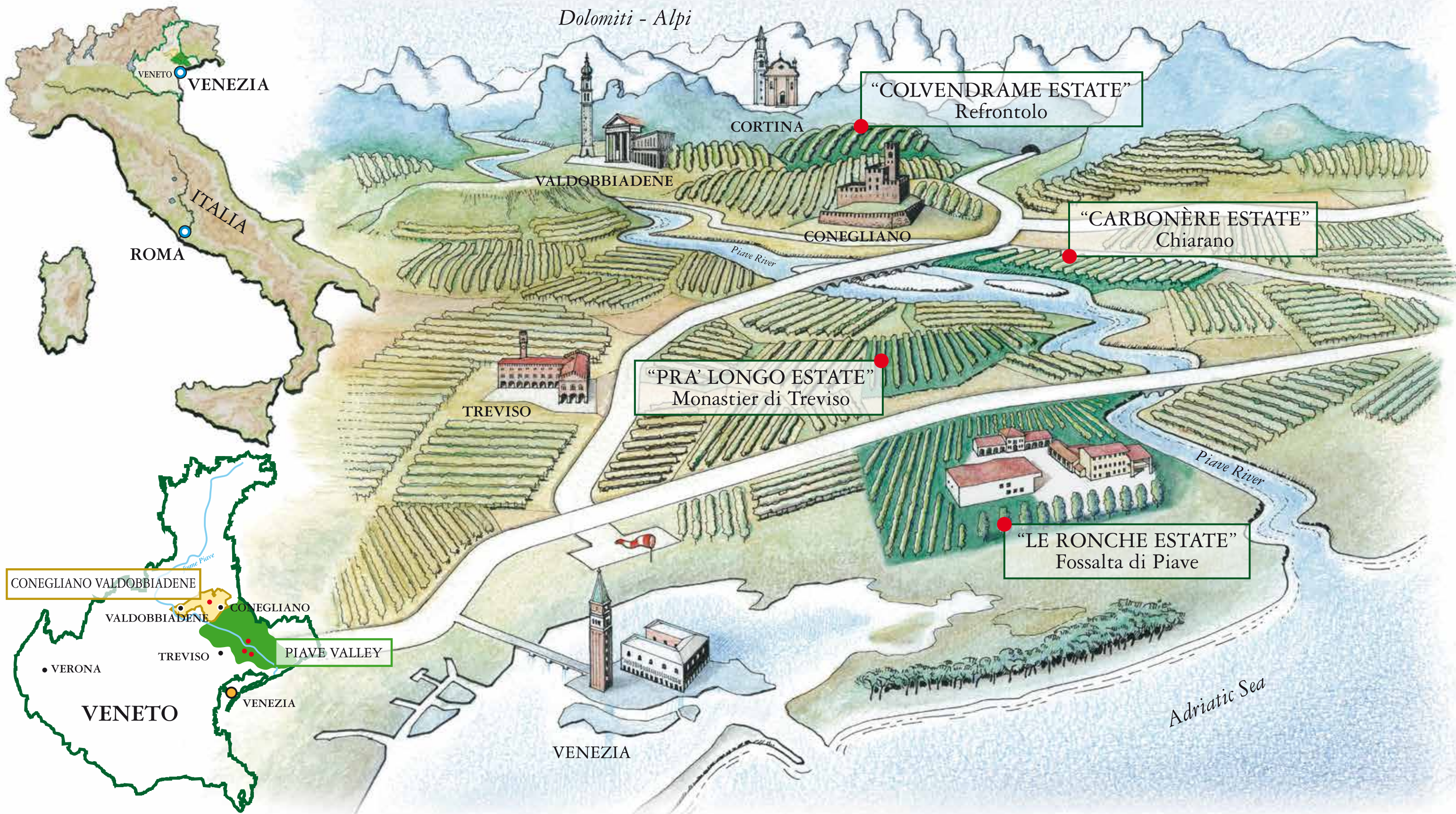
Tiziano，第三代继承人，在Piave山谷中确立了位于Piave的Fossalta的Le Ronche庄园和位于Treviso的Monastier的Pra' Longo庄园，这两者都在威尼斯的东北部，并且靠近亚得里亚海和多洛米蒂山脉，这里的土壤汇集了大量“caranto”成分，一种多罗米蒂山脉的矿物质和白色粘土的混合物。在依照家族的古老传统的前提下，他在葡萄酒酿造和葡萄园管理方面带来了重要的品质创新。

今天，Alessandro De Stefani先生，第四代继承人，由非常高密度的老藤葡萄树，依照一种非常自然的理念生产葡萄酒。他强调了本地葡萄品种，40公顷葡萄园每年只限量生产30万瓶葡萄酒，发展为世界范围的分销，在一些重要的指南中都曾报道过。Tiziano和得到他的妻子Chiara信任的Alessandro先生，现在仍然是De Stefani公司的酿酒师，在他们酒窖生产的每一瓶酒都会有他们的签名。



Tiziano De Stefani, 3rd Generation

Alessandro De Stefani, 4th Generation





Conegliano Valdobbiadene
Colvendrame Estate - Refrontolo, Treviso



Piave Valley
Le Ronche Estate - Fossalta di Piave, Venezia



Piave Valley
Pra' Longo Estate - Monastier di Treviso





De Stefani family









Venezia











Tombola di Pin, Talento Millesimato Metodo Classico Tradizionale

DE STEFANI

— VENEZIA 1866 —

Via Cadorna, 92 - 30020 Fossalta di Piave - Venezia - Italia

Phone: +39 0421 67502 Fax +39 0421 67836

info@de-stefani.it

www.de-stefani.it



