



IMAGINE

Nasce il nuovo Metodo Classico di Stajnbach: tutto il potenziale di un territorio a partire da un sogno

Belfiore di Pramaggiore (VE) 30 gennaio 2023

Un vino, un sogno. Il nome IMAGINE nasce così, dal sogno di un mondo ideale, racchiuso nel nuovo **Metodo Classico della Cantina Stajnbach**, che piacevolmente si abbina anche alla celebre ed evocativa canzone di John Lennon.

*“IMAGINE è il frutto di un progetto lungo anni – commenta **Giuliano Valent, enologo e proprietario dell’azienda** – ed è il vino che abbiamo sempre desiderato produrre, l’essenza di come vorremmo che il mondo fosse. Dopo la mia esperienza di 50 vendemmie ho voluto esprimere il territorio anche con un metodo classico, confermando il grande potenziale dei nostri terreni. Per descrivere questo vino in tre parole: armonia, purezza, rispetto”*

La storia che si cela dietro a queste tre rappresentative parole vede in principio l’**Armonia**, data dall’equilibrio e dall’eleganza del vino, che è un obiettivo e un auspicio che in esso vengono racchiusi. La **Purezza** invita a vivere appieno l’etichetta, dove una bambina si dondola libera tra le nuvole ed evoca un momento di leggerezza e spensieratezza. Nella parola di chiusura, **Rispetto**, il riferimento è a quanto significa il nome del vino IMAGINE, che riporta alla filosofia aziendale di rispetto dell’ambiente, delle persone e del mondo. Tre parole che diventano un manifesto del modus operandi di Stajnbach e un’anteprima dell’esperienza, che si vuole restituire nel momento in cui si apre la bottiglia.

IMAGINE è un **Metodo Classico Pas Dosè da uve Chardonnay e Pinot Nero** affinato almeno 36 mesi a contatto con i lieviti. Le uve vengono sottoposte a pressatura soffice, vinificate separatamente in bianco e in parte affinate in barriques di rovere francese. Ha un perlage fine e molto persistente, al naso un tenue sentore di crosta di pane, velato da profumi di frutta fresca e un cenno di mela verde, che denota il grande potenziale di invecchiamento di questo vino. In bocca la bollicina finissima dona grande cremosità. Accompagna perfettamente l’aperitivo con cicchetti tipici veneziani; ottimo se abbinato con antipasti, primi e secondi di pesce. È un vino ottenuto da vitigni internazionali, appartenenti ad altre zone del mondo, ma che negli ultimi anni sta riscontrando un grande successo anche nel nostro territorio.

Stajnbech

Stajnbech è un'azienda vitivinicola a conduzione familiare situata a Pramaggiore (VE), tra Venezia e Trieste, nel cuore di una terra dal ricco passato, anticamente chiamata il Vigneto della Serenissima.

Risale al 1990 il primo vigneto piantato da Giuliano Valent e Adriana Marinatto, che poi nel 1991 fondano la cantina. Nata dall'ambizione di raccontare una storia in un bicchiere di vino, questa realtà veneta si distingue per la cura meticolosa riservata ad ogni fase della produzione. Da sempre infatti, Giuliano e Adriana hanno scelto di puntare alla qualità, ricercando costantemente l'eccellenza, applicando una filosofia che crede nel valore di un prodotto sincero e genuino, e nella passione per il proprio lavoro. Uno stile perfettamente racchiuso nel motto di famiglia: "Coltiviamo Armonie". Le armonie per Stajnbech sono quelle della natura ma anche delle persone che condividono i medesimi valori di professionalità e dedizione, uniti all'amicizia e al senso di condivisione, tutti elementi che risuonano tra vigneti, cantina e azienda come in una grande sinfonia corale. L'area in cui sorge la cantina, al confine tra Veneto e Friuli, gode di un clima temperato che unito al suolo ricco di argille grigie consentono alla vite la sua massima espressione. Dai 17 ettari di uve di proprietà, rigorosamente selezionate, si producono vini artigianali di altissima qualità, ottenuti ponendo molta attenzione al rispetto dell'ambiente sotto il segno dell'ecocompatibilità, in vigneto come in cantina. I vini si distinguono per la spiccata personalità che sanno esprimere e raccontano le tradizioni enologiche del Veneto, coniugandole coi gusti internazionali. Le linee di produzione si dividono in Superiori e Classici ai quali si aggiungono anche le bollicine con un Prosecco Doc, un Rosè e alcuni distillati della tradizione. Negli anni, Stajnbech si è affacciata con successo al mercato internazionale, dove oggi gode di un posizionamento ben definito. La personalità dei vini ha conquistato nel tempo un pubblico di esperti e intenditori, raccogliendo importanti consensi ai più prestigiosi concorsi enologici.

Ufficio Stampa Stajnbech

Carry On Srl

Tel. +39 0438 24007

Lorella Casagrande mobile +39 328 8255852

Email: news@carryon.it – Web: www.carryon.it

Borgo Stajnbech

Via Belfiore, 109

Belfiore di Pramaggiore (VE)

Tel +39 0421 799 929 Fax +39 0421 203 427

info@borgostajnbech.com - www.borgostajnbech.com