



## Dove c'era un bosco ora cresce un vigneto

### *Origini antiche per il Sauvignon blanc Bosco della Donna di Stajnbach un vino carismatico, fresco, elegante*

*Belfiore di Pramaggiore (Venezia), 4 settembre 2023*

Una costante **ricerca dell'eccellenza** perseguendo una filosofia che crede nel valore di un **prodotto autentico**, e nella passione per il proprio lavoro. Questi i punti cardine su cui poggia tutto il lavoro di Stajnbach, piccola ma promettente realtà a conduzione familiare situata nella parte più orientale del Veneto al confine con il Friuli Venezia Giulia. Uno stile perfettamente espresso dal **motto della famiglia Valent: "Coltiviamo Armonie"**, che nel linguaggio di Stajnbach sono quelle che si trovano in natura ma anche nelle persone che condividono gli stessi valori d'impresa; professionalità, dedizione, rispetto e impegno, uniti all'amicizia e al senso di condivisione, tutti elementi che risuonano come in una grande sinfonia corale tra vigneti, cantina e azienda.

Stajnbach offre una ricca gamma di produzione, e tra le etichette oggi scegliamo di presentarvi il loro best seller tra i bianchi, **Bosco della Donna**, un nome affascinante ed **evocativo** che si lega a una **storia antica**. Tutto infatti parte da un **documento risalente al 1548** ritrovato da Adriana Marinatto – contitolare di Stajnbach - all'Archivio di Stato di Venezia, dove si sanciva il passaggio di proprietà di un terreno chiamato appunto Bosco della Donna, dai Nobili Frattina ai Conti Bellavitis. Ad oggi al posto di quel bosco crescono le viti di questo Sauvignon Blanc.

*"Ci è sembrato curioso associare un nome così ad un vino carismatico come il nostro Sauvignon – spiega la **giovane Rebecca Valent** – un termine tra l'altro che contiene un cenno storico riguardante la presenza di boschi nel territorio, ognuno "identificato" con un nome diverso, boschi che in seguito sono stati tagliati per costruire i pali su cui poggiano le fondamenta della città di Venezia."*

L'etichetta color salvia rimanda al sentore principale e varietale che individua il Sauvignon Blanc, raccontandone la **freschezza ma anche la pulizia e l'eleganza**. Ottenuto da uve **100% Sauvignon**, presenta un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso è aromatico, ricorda i fiori di sambuco, la salvia, il peperone verde e la foglia di pomodoro. Al palato risulta morbido, persistente, secco. Si abbina molto bene con prosciutto crudo, antipasti di pesce, risotti con erbe di primavera o zucchine, tagliolini al salmone o con le zuppe delicate di pesce e carni bianche.

Oggi Giuliano Valent e Adriana Marinatto sono affiancati dalla figlia Rebecca, classe 1995, enologa, nata e cresciuta in cantina ma con alle spalle un'esperienza in California, che le ha permesso di arricchire la sua personale conoscenza di questo mondo. Rebecca rappresenta la seconda generazione, il futuro nel quale Giuliano e Adriana credono e al quale affidano la naturale prosecuzione della tradizione di famiglia che da la mano all'intraprendenza, all'energia e alla visione innovativa dei giovani.

## **Stajnbech**

E' 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 aggiunge anche la bollicina con il nuovo metodo classico pas dosé Imagine. 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](mailto:news@carryon.it) – Web: [www.carryon.it](http://www.carryon.it)

### **Stajnbech**

Via Belfiore, 109

Belfiore di Pramaggiore (VE)

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

[info@borgostajnbech.com](mailto:info@borgostajnbech.com) - [www.borgostajnbech.com](http://www.borgostajnbech.com)