



STAJNBECH a Vinitaly 2024

Nel calice tutto il carattere e le peculiarità delle terre del Veneto orientale

Pad. 8 - Stand FIVI - D8-D9 - desk 20

Verona 14 – 17 Aprile 2024

Belfiore di Pramaggiore (Venezia), 26 marzo 2024

Nel segno di ‘*Coltiviamo Armonie*’, come riporta il logo aziendale, Stajnbek arriva a Vinitaly per raccontare tutto **il carattere e le peculiarità dei vini del Veneto orientale**, una terra vocata e generosa di tradizioni enologiche e cultura, risultato di un accordo perfetto tra terra, uomo e saper fare. Questo territorio viene declinato nei vini di Stajnbek che lo raccontano ciascuno con il proprio linguaggio, ma insieme condividendo il medesimo grado di armonia ed equilibrio.

Durante le giornate veronesi si potrà naturalmente degustare l’intera gamma di produzione e in particolare le seguenti etichette;

150 LISON CLASSICO DOCG, ottenuto dal vitigno storico di uve **Tocai Friulano 100%**, è un omaggio ai 150 anni dall’unità d’Italia celebrati nel 2011, lo stesso anno in cui è stata riconosciuta la DOCG. E’ il vino che maggiormente rappresenta l’azienda nelle guide e ai concorsi enologici: si è infatti distinto nelle edizioni 2023-2024 del Gambero Rosso (Vini d’Italia e BereBene), nella guida Vini Buoni d’Italia e nelle guide nazionali e regionali di AIS, dove è stato premiato con il Premio Fero come miglior vino bianco del Veneto.

STAJNBECH ROSSO, rientra nella linea dei Superiori questo **blend barricato**, creato per donare a una varietà autoctona di gran carattere come il Refosco dal Peduncolo Rosso, la giusta versatilità grazie all’eleganza del Cabernet Sauvignon rendendolo così più facilmente abbinabile ai piatti di molteplici culture e tradizioni.

L’ENOLOGA, un **blend** da uve bianche; autoctone come il Tocai Friulano e internazionali come lo **Chardonnay**. Ideato dalla giovane Rebecca Valent, questo vino nasce per trasmettere un messaggio importante di affermazione identitaria, è un’ode a tutte le donne che lavorano, ogni bottiglia numerata infatti vuole rappresentare un passo verso la conquista di una maggiore equità.

L’Armonia è la cifra stilistica di Stajnbek, un concetto nel quale l’azienda si rispecchia totalmente, partendo dalla natura fino alle persone che lavorano insieme ogni giorno condividendo i medesimi valori di professionalità, dedizione, impegno, ma anche di amicizia e cordialità. Esattamente come le note di una grande sinfonia corale, che risuona e collega vigneti cantina e azienda.

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 il 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 – Web: www.carryon.it

Stajnbech

Via Belfiore, 109

Belfiore di Pramaggiore (VE)

Tel +39 0421 799 929

Fax +39 0421 203 427

info@borgostajnbech.com - www.borgostajnbech.com