



STAJNBECH

Coltiviamo Armonie

Il Pinot Nero e il Pinot Grigio di Stajnbek Due vitigni internazionali reinterpretati con eleganza, freschezza e piacevolezza

Belfiore di Pramaggiore (Venezia), 14 maggio 2024

Pinot Nero e Pinot Grigio; due vitigni internazionali coltivati in tutto il mondo. Il primo, considerato il più nobile ed elegante tra i vitigni a bacca rossa e da cui originano i più pregiati vini rossi del mondo, è particolarmente difficile e complesso sia in fase di coltivazione che di vinificazione, e molto sensibile al terroir. Per questo rappresenta una sfida notevole per qualunque enologo, portando risultati variabili annata dopo annata anche nelle aree più vocate.

Il secondo è una varietà da cui si producono vini bianchi espressivi e di buona struttura. Introdotto in Italia è diventato un'importante protagonista della scena enologica di Friuli, Veneto e Alto Adige.

La zona del **Lison Classico** dove si trova l'azienda, è stato **storicamente uno dei primi riconosciuti come di pregio per la produzione vinicola**. Vanta un terreno argilloso con carbonato di calcio molto vocato per la viticoltura, da cui si ottengono vini strutturati, ma anche con buone acidità, fattore questo che dona longevità ai vini, anche ai bianchi.

Tra le **referenze maggiormente rappresentative** dell'azienda c'è il **Pinot Nero**, inserito nella **linea dei Superiori**. Alle **Giornate del Pinot Nero 2024** in Alto Adige, l'annata 2021 ha ottenuto, nell'ambito del **Concorso Nazionale Pinot Nero**, il premio come **miglior vino regionale Veneto tra 102 vini provenienti da 9 regioni**, decretato da una giuria, composta da enologi, sommelier e giornalisti di settore provenienti da tutte le regioni vinicole partecipanti.

Viene vinificato con criomacerazione prefermentativa in fermentini di acciaio inox, a temperature più basse rispetto alla norma per i vini rossi, per mantenere i profumi fruttati e l'eleganza. Ha un color rosso rubino scarico, al naso arriva elegante, con sentore di frutti di sottobosco, ciliegia e sfumature di viola mammola. **Ha tannini importanti** ma grazie al processo di affinamento in botti di acciaio inox e una piccola percentuale in barriques di rovere francese, **regala un buon equilibrio** con un retrogusto fine e persistente. Ottimo per sostenere primi piatti saporiti, carni in genere e formaggi di media stagionatura.

Il Pinot Grigio, parte della **linea dei Classici**, ha ottenuto negli anni svariati riconoscimenti che lo hanno reso tra i vini aziendali più apprezzati. Stajnbek lo produce in **versione DOC Delle Venezie**, denominazione conosciuta in tutto il mondo per lo stile Italiano. Proviene da uve a bacca rossa e si esprime nella sua versione in bianco tipicamente proprio nella zona di produzione dell'azienda. Il colore è giallo verdolino con riflessi delicatamente ramati che richiamano la buccia dell'uva. Pur con una sua struttura, ha una bella freschezza e buona acidità, data in particolare dalle note di mela verde. Si sposa piacevolmente con antipasti estivi leggeri, risotti, pesce o carni bianche.

Entrambe queste referenze pur se con caratteristiche molto diverse, regalano note di freschezza ed eleganza che li rendono adatti anche ad essere bevuti nella bella stagione

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

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