



## **Il Gambero Rosso premia Stajnbek**

***Due bicchieri rossi al 150 Lison Classico DOCG, mentre il Malbec IGP Trevenezie è il vino col miglior rapporto Qualità Prezzo***

*Belfiore di Pramaggiore (VE), 23 novembre 2022*

Nel cuore del Veneto orientale, **in casa Stajnbek, arrivano i riconoscimenti dalla 'rossa' più ambita** del settore. Una testimonianza che porta con sé tutto il valore di un lavoro perseguito con costanza e passione da persone che, come ben recita il motto di famiglia, *“Coltivano Armonie”*.

Il **Gambero Rosso** assegna infatti **due bicchieri rossi al 150 Lison Classico DOCG**, categoria che premia i vini da molto buoni a ottimi che hanno raggiunto le degustazioni finali. La guida **Berebene 2023** premia invece il **Malbec IGP Trevenezie 2020** come vino col **Miglior rapporto Qualità - Prezzo**, giudicato su un totale di quasi 900 etichette provenienti da ogni regione, che rappresentano il meglio della produzione vitivinicola italiana proposto a prezzi contenuti (sotto i 15 euro).

*“Siamo fieri di quanto ci è stato riconosciuto – commenta Adriana Marinatto - perché questi per noi sono importanti segnali di conferma che siamo sulla strada giusta, quella che ci permette, attraverso i nostri vini, di raccontare una terra ricca di cultura e storia, col linguaggio dell'armonia e dell'equilibrio che sono da sempre espressione distintiva del nostro stile.”*

**Il 150 LISON CLASSICO DOCG** proviene da un vitigno storico di uve Tocai Friulano al 100%. Il suo nome è dedicato alla nostra bella Italia che nel 2011, anno in cui è stata riconosciuta la DOCG, festeggiava i 150 anni di unità. Ha un classico colore giallo paglierino, ma con delicati riflessi verdognoli. All'olfatto risulta intenso, con note floreali di tiglio, glicine e acacia, passando poi a fragranze di frutta esotica. Al palato risulta complesso con note acide ed agrumate e offre una forte persistenza aromatica. L'alcool non è preminente, grazie ai 12 mesi di affinamento in bottiglia prima di essere commercializzato. In bocca è molto morbido, persistente, elegante con caratteristico retrogusto di mandorla.

**Abbinamento:** molto piacevole coi crudi di pesce e di carne (tartare), oppure con i formaggi erborinati di media intensità o con coniglio con olive e pomodorini. Accompagna bene anche un antipasto con prosciutto crudo e fichi

### **MALBEC IGP Trevenezie**

Dal colore intenso rosso rubino, brillante con riflessi violacei, questo vino sprigiona profumi fruttati, con note di piccola frutta rossa, lampone in particolare, esaltati dalla vinificazione in purezza. Al palato si presenta secco, pieno e con un persistente retrogusto morbido.

**Abbinamento:** indicato specialmente con salumi, formaggi di media stagionatura, primi piatti appetitosi, carni in genere, piatti tipici come “radici e fagioli”, ma anche pasta con i fagioli, zuppe, tortellini di carne in brodo o bollito misto.

## **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](mailto:news@carryon.it) – Web: [www.carryon.it](http://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](mailto:info@borgostajnbech.com) - [www.borgostajnbech.com](http://www.borgostajnbech.com)