



Sulle tavole di Natale di Stajnbach, tutta la storicità del territorio veneto

Belfiore di Pramaggiore (Venezia), 07 novembre 2022

Quelle in arrivo saranno **feste in piena armonia e condivisione** da Stajnbach, **in linea col motto di famiglia ‘Coltiviamo Armonie’**, che racchiude tutta la filosofia di quest’azienda incastonata come uno scrigno nel cuore di una terra dal ricco passato. A rappresentare tutto questo, ecco le etichette che abbiamo selezionato per voi.

150 LISON CLASSICO DOCG

È proprio dal vitigno storico prodotto da uve Tocai Friulano al 100%, che viene ricavato il **150 Lison Classico DOCG**. 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**. Il colore di questo vino è un classico 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 fresche ed agrumate e offre una forte persistenza aromatica. Ha grande equilibrio grazie ai 12 mesi di affinamento in bottiglia prima di essere commercializzato. E’ morbido, strutturato ma elegante, persistente 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

Prezzo al pubblico/enoteca: € 17,00

MALBECH 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.

Prezzo al pubblico/enoteca: € 14,00

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO DOC Lison Pramaggiore

Vitigno storico e autoctono. Da secoli è la più tipica espressione del territorio veneto e friulano.

Ha un colore rosso rubino intenso con note porpora e riflessi violacei, un sentore fruttato che richiama la mora selvatica, il lampone e i frutti di sottobosco. Al palato presenta un caratteristico sapore leggermente tannico con persistente retrogusto di frutta rossa e una equilibrata acidità.

Abbinamento: particolarmente indicato con carni grasse, arrostiti e selvaggina, stracotti di bovino (viene utilizzato anche in cottura), spezzatini ecc., pappardelle con sugo di selvaggina, agnello al forno con polenta al pecorino oppure carré d’agnello al timo e lardo di Colonnata. Ma anche con

l'anguilla, ingrediente tradizionale di molte tavole italiane a Natale, soprattutto per la cena della Vigilia, il Capitone di Natale al forno oppure in umido.

Prezzo al pubblico/enoteca: € 12,00

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