



## **Oro a EVÓ di Stajnech al Concours Mondial du Sauvignon, Un risultato prestigioso, solo 14 medaglie d'oro assegnate all'Italia, per un vino che Stajnech considera come un passaporto per il mondo**

*Belfiore di Pramaggiore (Ve), 5 aprile 2023*

**La 14° edizione del Concours Mondial du Sauvignon**, la prima in assoluto nella storia di questa competizione svoltasi fuori dall'Europa, in Sud Africa, ha assegnato la **Medaglia d'Oro al sauvignon EVÓ di Stajnech**.

**Un riconoscimento di forte valore** considerando che **all'Italia sono stati assegnati solo 14 ori**, su un totale di **oltre 1200 vini provenienti da 20 paesi mondiali**, giudicati da un **panel di 50 degustatori** internazionali composto da giornalisti, enologi e buyers.

**EVÓ Sauvignon IGP Trevenezie**, è ottenuto da **uve 100% sauvignon** provenienti da vigneti situati nell'area di Belfiore di Pramaggiore (Venezia) che crescono su terreni di composizione argillosa. Dopo la fermentazione in acciaio, viene affinato in barriques di rovere di Allier di terzo passaggio, dove riposa a temperatura controllata per almeno 12 mesi a contatto con i propri lieviti. Infine, riposa per altri 12 mesi in bottiglia.

Presenta un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso è delicatamente aromatico, con sentori di albicocca, salvia e mentuccia, che si armonizzano elegantemente con le note vanigliate del rovere di Allier. In bocca è persistente, elegantemente complesso, richiama sapori agrumati, di frutti gialli maturi, di frutti tropicali e di tannini morbidi. Chiude secco.

E' ideale abbinato a prosciutto crudo stagionato, crudité di pesce, crostacei, risotti a base di asparagi, zuppe di pesce, rombo e salmone al forno, o carni bianche.

**EVÓ è per Stajnech** una delle produzioni considerate il loro **passaporto per il mondo**, un vino capace di coniugare l'espressione più tipica del territorio con i gusti e i trend internazionali.

### **Stajnech**

Stajnech 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 Stajnech 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)