



STAJNBECH

Coltiviamo Armonie

Anche sulle tavole di Natale di Stajnbek, si ‘coltivano armonie’ Il Pinot Nero e l’EVÓ Sauvignon protagonisti dei momenti conviviali

Belfiore di Pramaggiore (Venezia), novembre 2023

Quelle in arrivo saranno **feste in piena armonia e condivisione** da Stajnbek, **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 due etichette entrambe parte della linea dei Superiori, che abbiamo selezionato per voi pensando alla stagione in cui si moltiplicano le occasioni conviviali di celebrazioni e auguri.

EVÓ rappresenta un **passaporto per il mondo** tra le produzioni di Stajnbek, un vino capace di **coniugare l’espressione più tipica del territorio** con i gusti e i **trend internazionali**. **Medaglia d’Oro al Concours Mondial del Bruxelles 2023 e 91 punti Wine Advocate**, è un **Sauvignon in purezza**. 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 per passare poi 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. È ideale **abbinato a prosciutto crudo stagionato, crudités di pesce, crostacei, zuppe di pesce, rombo e salmone al forno, carni bianche, funghi porcini alla piastra che si integrano bene alla sua aromaticità**.

PINOT NERO. La varietà è da sempre riconosciuta ai vertici dell’enologia mondiale e dà origine a vini di grandissimo pregio, eleganza e struttura. Tra le **referenze maggiormente rappresentative dell’azienda, il Pinot Nero**, viene vinificato con criomacerazione in fermentini di acciaio inox, a temperature più basse rispetto alla normalità dei vini rossi per mantenere i profumi fruttati e l’eleganza. Affina poi in botti di acciaio inox e una piccola percentuale in barriques di rovere francese. Dal color rosso rubino scarico, al naso arriva elegante, con sentore di frutti di sottobosco, ciliegia e sfumature di viola mammola. In bocca si presenta morbido, invitante con un retrogusto fine e persistente. Ottimo per accompagnare **primi piatti saporiti, carni in genere e formaggi di media stagionatura; in particolare un interessante abbinamento pensando alle feste è con Petto d’anatra con fondo bruno, crema di zucca, cipolla caramellata, uvetta e pinoli**. *(ricetta dello chef Daniel Falcomer - IG @doratura_ alla_falco)*.

L’Armonia è la cifra stilistica di Stajnbek, un concetto nel quale l’azienda si rispecchia completamente, partendo dalla natura fino alle persone che lavorano ogni giorno insieme 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

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