



STAJNBECH

Coltiviamo Armonie

Lo Stajnbek Rosso compie 25 anni

Dall'incontro di uve autoctone, Refosco Peduncolo Rosso, con uve internazionali, Cabernet Sauvignon, un'esplosione di frutta e spezie esaltata dal legno di rovere

Belfiore di Pramaggiore (Venezia), 09 febbraio 2024

Tempo di festeggiamenti a Belfiore di Pramaggiore. Lo Stajnbek Rosso compie 25 anni! Parliamo del primo blend barricato, che porta proprio il nome dell'azienda, creato da Adriana Marinatto e Giuliano Valent, i proprietari che guidano l'azienda insieme alla giovane figlia Rebecca, rappresentante della seconda generazione di Stajnbek, con l'intenzione di avere una varietà autoctona di gran carattere come il Refosco da proporre in una versione facilmente abbinabile ai piatti di tante culture e tradizioni, grazie all'eleganza data dal suo affinamento e dal Cabernet Sauvignon.

“Siamo senza dubbio orgogliosi dei nostri vini bianchi – dicono da Stajnbek - ma non vogliamo assolutamente dimenticare i nostri vini rossi, considerando il fatto che storicamente questo è un territorio vocato proprio a questa tipologia. Abbiamo creato un blend scegliendo un vitigno autoctono, il Refosco dal Peduncolo Rosso, per continuare a farci ambasciatori del nostro territorio e delle sue peculiarità anche all'estero.”

Questo vino, inserito nella linea dei Superiori che comprende referenze dalla grande personalità, è ottenuto per il 70% da uve Refosco Peduncolo Rosso e per il 30% da Cabernet Sauvignon che crescono su terreni argillosi. Le uve vengono macerate e fermentate in tini di acciaio inox a temperatura controllata con successiva pressatura soffice. Il vino viene poi affinato in barriques di rovere francese per 15 mesi. Dal colore rosso rubino carico con intensi riflessi violacei, al naso presenta eleganti sentori di mora, marasca, vaniglia e note speziate. Al palato ha grande spessore, secco, pieno. Armonico, con note di cioccolato e frutta rossa accompagnate da un elegante retrogusto di rovere.

Si abbina bene con formaggi stagionati, carni importanti, selvaggina, agnello, capretto e grigliate. Può essere degustato anche come vino da fine pasto o da meditazione.

La famiglia Valent da quattro generazioni ha stretto un patto col territorio che la ospita, scegliendo di lavorare solo con persone e tecniche di vinificazione che esprimano a pieno la loro intrinseca natura. Ogni annata viene interpretata mettendoci passione, rispetto e adattamento. I vini che ne derivano sono il risultato di un accordo perfetto tra terra, uomo e saper fare, come recita il logo Stajnbek, *Coltiviamo Armonie*.

Stajnbach

Stajnbach 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 Stajnbach 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, Stajnbach 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 Stajnbach

Carry On Srl

Tel. +39 0438 24007

Lorella Casagrande mobile +39 328 8255852

Email: news@carryon.it – Web: www.carryon.it

Borgo Stajnbach

Via Belfiore, 109

Belfiore di Pramaggiore (VE)

Tel +39 0421 799 929

Fax +39 0421 203 427

info@borgostajnbach.com - www.borgostajnbach.com