



STAJNBACH
Coltiviamo Armonie

AIS Veneto consegna il Premio Fero e il Premio Ristoratori al 150 Lison Classico DOCG di Stajnbach *Ottimi i riconoscimenti anche dalle guide nazionali*

Belfiore di Pramaggiore (Venezia), 7 novembre 2023

Stajnbach sale in vetta alla classifica di **AIS Veneto**. Il **150 Lison Classico DOCG** dell'azienda di Pramaggiore (Venezia) si è infatti aggiudicato il **Premio Fero** come **miglior vino bianco regionale**. Il riconoscimento è stato consegnato a Venezia in occasione della **presentazione della 10° edizione della Guida Vinetia 2024**. Lo stesso vino si è inoltre aggiudicato il **Premio Ristoratori**, assegnato da una giuria di professionisti del settore, come migliore in assoluto tra 21 finalisti.

Una nutrita **giuria composta da ristoratori, giornalisti e degustatori ufficiali** ha complessivamente valutato, con degustazione alla cieca, **oltre 2000 vini provenienti da oltre 400 cantine**. Obiettivo primario di questa guida, frutto di un lavoro corale a più voci, è di raccontare il Veneto come terra di eccellenze enologiche da scoprire, perché ogni produttore col proprio lavoro contribuisce alla narrazione di una terra che racchiude storia, cultura, bellezza.

A livello nazionale invece, il 150 ha ottenuto le **4 viti** sulla **Guida Vitae Ais**, il premio per il **miglior rapporto qualità-prezzo** dalla **Guida BereBene 2024 del Gambero Rosso**, e i **due bicchieri rossi** sulla **Guida Vini d'Italia 2024** sempre del Gambero Rosso, la Corona di Vinibuoni d'Italia e la menzione speciale dal Winehunter Award del Merano Wine Festival.

150 LISON CLASSICO DOCG

Proviene dal vitigno autoctono Tocai Friulano in purezza. Il suo nome é **dedicato alla nostra bella Italia che nel 2011**, anno in cui è stata riconosciuta la DOCG, festeggiava i **150 anni di unità**. Presenta un classico colore giallo paglierino 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 è complesso 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.

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 aggiunge anche la bollicina 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