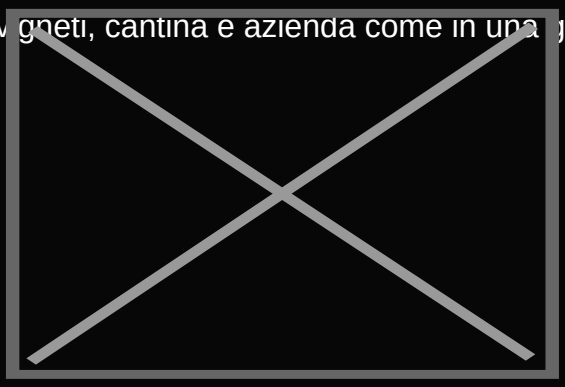
Stajnbech, uno scrigno di eccellenza italiana

dji-0113-24329d60

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; questo 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 della famiglia Valent: **“Coltiviamo Armonie”** che esprime a pieno lo spirito che muove questa realtà veneta. Le armonie per Stajnbech infatti, sono quelle della natura ma anche delle persone che condividono i medesimi valori di professionalità, dedizione, impegno e cordialità, uniti all’amicizia e al senso di condivisione, tutti elementi che risuonano tra vigneti, cantina e azienda come in una grande sinfonia corale.



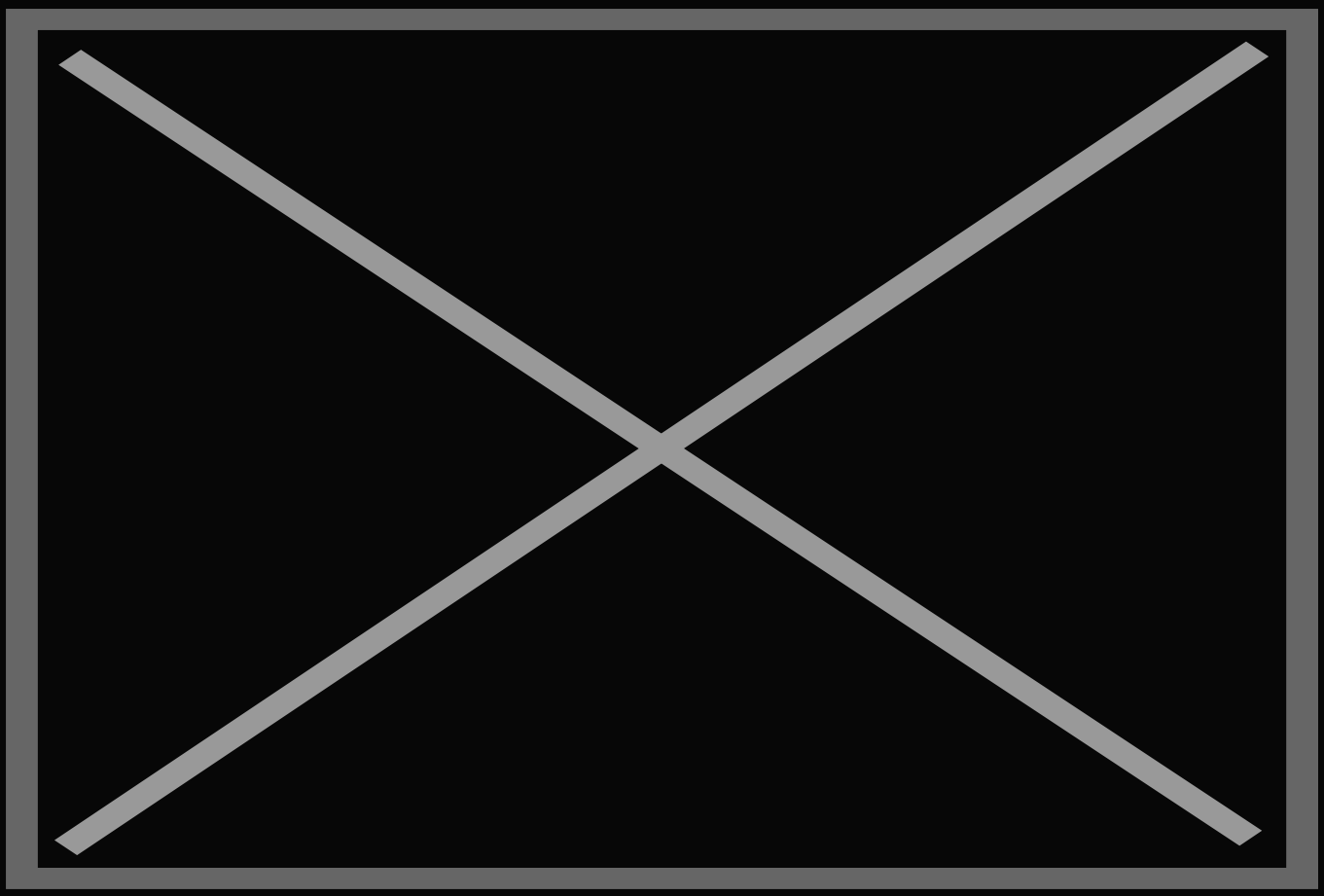
L’area in cui sorge la cantina, al confine tra Veneto e Friuli, gode di un **clima temperato che unito al suolo ricco di argille grigie consentono alla vite la sua massima espressione**. Dai 17 ettari di uve di proprietà, rigorosamente selezionate, si producono vini artigianali di altissima qualità, 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 con i gusti internazionali. Un vero e proprio passaporto per il mondo.

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. Tra i vini più rappresentativi, capaci di coniugare l’espressione più tipica del territorio con i trend internazionali troviamo, tra gli altri; il 150 Lison Classico DOCG, da uve 100% Tocai Friulano, il Bosco della Donna 100% Sauvignon , il Malbec e il **Pinot Nero**.

Negli anni, Stajnbech si è **affacciata con successo al mercato internazionale**, e oggi ha un posizionamento ben definito. L’approccio alla comunicazione è sempre molto equilibrato, con uno stile basato su valori condivisi con quelli dell’impresa; concretezza, rispetto, impegno. La personalità dei vini ha conquistato nel tempo un pubblico di esperti e intenditori **raccogliendo importanti consensi ai più prestigiosi concorsi enologici**.

Stajnbech fa parte dei Vignaioli Indipendenti (FIVI) e aderisce al SQNPI, una strategia di lotta integrata contro le patologie della vite che salvaguarda l'ecosistema. **La sostenibilità è un elemento cardine della filosofia aziendale** e passando per il rispetto dell'ambiente, della manodopera e della salute della clientela, si rivela nella qualità rispettosa dei prodotti.



Oggi **Giuliano e Adriana sono affiancati dalla figlia Rebecca**, classe 1995, enologa, nata e cresciuta in cantina ma con alle spalle anche un’esperienza in California, dove ha potuto arricchire la sua personale conoscenza di questo mondo. Rebecca rappresenta la terza generazione, il futuro nel quale Giuliano e Adriana credono e al quale affidano la naturale prosecuzione della tradizione di famiglia con **l’intraprendenza, l’energia e la visione innovativa dei giovani**.