Il Gambero Rosso premia Stajnbech

scritto da Redazione Wine Meridian | 23 Novembre 2022

Nel cuore del Veneto orientale, in casa Stajnbech, arrivano i riconoscimenti dalla 'rossa' piu` ambita del settore. Una testimonianza che porta con sé tutto il valore di un lavoro perseguito con costanza e passione da persone che, come ben recita il motto di famiglia, "Coltivano Armonie".

Il Gambero Rosso assegna infatti due bicchieri rossi al 150 Lison Classico DOCG, categoria che premia i vini da molto buoni a ottimi che hanno raggiunto le degustazioni finali. **La guida Berebene 2023 premia invece il Malbec IGP Trevenezie 2020 come vino col Miglior rapporto Qualita` – Prezzo**, giudicato su un totale di quasi 900 etichette provenienti da ogni regione, che rappresentano il meglio della produzione

vitivinicola italiana proposto a prezzi contenuti (sotto i 15 euro).

“Siamo fieri di quanto ci é stato riconosciuto – commenta **Adriana Marinatto** – perché questi per noi sono importanti segnali di conferma che siamo sulla strada giusta, quella che ci permette, attraverso i nostri vini, di raccontare una terra ricca di cultura e storia, col linguaggio dell’armonia e dell’equilibrio che sono da sempre espressione distintiva del nostro stile.”

Il 150 LISON CLASSICO DOCG proviene da un vitigno storico di uve Tocai Friulano al 100%. Il suo nome é dedicato alla nostra bella Italia che nel 2011, anno in cui é stata riconosciuta la DOCG, festeggiava i 150 anni di unita`. Ha un classico colore giallo paglierino, ma 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 risulta complesso con note acide ed agrumate e offre una forte persistenza aromatica. L**’alcool non è preminente,** grazie ai 12 mesi di affinamento in bottiglia prima di essere commercializzato. In bocca è molto morbido, persistente, elegante con caratteristico retrogusto di mandorla.

Abbinamento: molto piacevole coi crudi di pesce e di carne (tartare), oppure con i formaggi erborinati di media intensita` o con coniglio con olive e pomodorini. **Accompagna bene anche un antipasto con prosciutto crudo e fichi.**

MALBEC IGP Trevenezie

Dal colore intenso rosso rubino, brillante con riflessi violacei, questo vino sprigiona profumi fruttati, con note di piccola frutta rossa, lampone in particolare, esaltati dalla vinificazione in purezza. Al palato si presenta secco, pieno e con un persistente retrogusto morbido.
Abbinamento: indicato specialmente con salumi, formaggi di media stagionatura, primi piatti appetitosi, carni in genere,

piatti tipici come “radici e fasoi”, ma anche pasta con i fagioli, zuppe, tortellini di carne in brodo o bollito misto.