

Nasce il nuovo Metodo Classico di Stajnbech: tutto il potenziale di un territorio a partire da un sogno

scritto da Redazione Wine Meridian | 14 Febbraio 2023



Un vino, un sogno. Il nome IMAGINE nasce così; dal sogno di un mondo ideale, racchiuso nel nuovo **Metodo Classico della Cantina Stajnbech**, che piacevolmente si abbina anche alla celebre ed evocativa canzone di John Lennon.

“IMAGINE è il frutto di un progetto lungo anni – commenta **Giuliano Valent, enologo e proprietario dell’azienda** – ed è il vino che abbiamo sempre desiderato produrre, l’essenza di come vorremmo che il mondo fosse. Dopo la mia esperienza di 50

vendemmie ho voluto esprimere il territorio anche con un metodo classico, confermando il grande potenziale dei nostri terreni. Per descrivere questo vino in tre parole: armonia, purezza, rispetto”.

La storia che si cela dietro a queste tre rappresentative parole vede in principio l'Armonia, data dall'equilibrio e dall'eleganza del vino, che è un obiettivo e un auspicio che in esso vengono racchiusi. La Purezza invita a vivere appieno l'etichetta, dove una bambina si dondola libera tra le nuvole ed evoca un momento di leggerezza e spensieratezza. Nella parola di chiusura, Rispetto, il riferimento è a quanto significa il nome del vino IMAGINE, che riporta alla filosofia aziendale di rispetto dell'ambiente, delle persone e del mondo. Tre parole che diventano un manifesto del modus operandi di Stajnbech e un'anteprima dell'esperienza, che si vuole restituire nel momento in cui si apre la bottiglia.

IMAGINE è un Metodo Classico Pas Dosè da uve Chardonnay e Pinot Nero affinato almeno 36 mesi a contatto con i lieviti. Le uve vengono sottoposte a pressatura soffice, vinificate separatamente in bianco e in parte affinate in barriques di rovere francese. Ha un perlage fine e molto persistente, al naso un tenue sentore di crosta di pane, velato da profumi di frutta fresca e un cenno di mela verde, che denota il grande potenziale di invecchiamento di questo vino. In bocca la bollicina finissima dona grande cremosità. Accompagna perfettamente l'aperitivo con cicchetti tipici veneziani; ottimo se abbinato con antipasti, primi e secondi di pesce. È un vino ottenuto da vitigni internazionali, appartenenti ad altre zone del mondo, ma che negli ultimi anni sta riscontrando un grande successo anche nel nostro territorio.