

Il Pinot Nero e il Pinot Grigio di Stajnbach

scritto da Redazione Wine Meridian | 23 Maggio 2024



Pinot Nero e **Pinot Grigio**; due vitigni internazionali coltivati in tutto il mondo. Il primo, considerato il più **nobile** ed **elegante** tra i vitigni a bacca rossa e da cui originano i più pregiati vini rossi del mondo, è particolarmente difficile e complesso sia in fase di coltivazione che di vinificazione, e molto sensibile al terroir. Per questo rappresenta una sfida notevole per qualunque enologo, portando risultati variabili annata dopo annata anche nelle aree più vocate.

Il secondo è una varietà da cui si producono vini **bianchi** espressivi e di buona **struttura**. Introdotto in Italia è diventato un'importante protagonista della scena enologica di Friuli, Veneto e Alto Adige. La zona del Lison Classico dove si trova l'azienda, è stato storicamente uno dei primi

riconosciuti come di pregio per la produzione vinicola. Vanta un terreno argilloso con carbonato di calcio molto vocato per la viticoltura, da cui si ottengono vini strutturati, ma anche con buone acidità, fattore questo che dona longevità ai vini, anche ai bianchi.

Tra le **referenze** maggiormente rappresentative dell'azienda c'è il Pinot Nero, inserito nella linea dei **Superiori**. Alle Giornate del Pinot Nero 2024 in Alto Adige, l'annata 2021 ha ottenuto, nell'ambito del Concorso Nazionale Pinot Nero, il premio come miglior vino regionale Veneto tra 102 vini provenienti da 9 regioni, decretato da una giuria, composta da enologi, sommelier e giornalisti di settore provenienti da tutte le regioni vinicole partecipanti.

Viene vinificato con criomacerazione prefermentativa in fermentini di acciaio inox, a temperature più basse rispetto alla norma per i vini rossi, per mantenere i **profumi** fruttati e l'**eleganza**. Ha un color rosso rubino scarico, al naso arriva elegante, con sentore di frutti di sottobosco, ciliegia e sfumature di viola mammola. Ha tannini importanti ma grazie al processo di affinamento in botti di acciaio inox e una piccola percentuale in barriques di rovere francese, regala un buon equilibrio con un retrogusto fine e persistente. Ottimo per sostenere primi piatti saporiti, carni in genere e formaggi di media stagionatura.

Il **Pinot Grigio**, parte della linea dei **Classici**, ha ottenuto negli anni svariati riconoscimenti che lo hanno reso tra i vini aziendali più apprezzati. Stajnbech lo produce in versione DOC Delle Venezie, denominazione conosciuta in tutto il mondo per lo stile Italiano. Proviene da uve a bacca rossa e si esprime nella sua versione in bianco tipicamente proprio nella zona di produzione dell'azienda. Il colore è giallo verdolino con riflessi delicatamente ramati che richiamano la buccia dell'uva. Pur con una sua struttura, ha una bella freschezza e buona acidità, data in particolare dalle note di mela verde. Si sposa piacevolmente con antipasti estivi

leggeri, risotti, pesce o carni bianche.

Entrambe queste **referenze** pur se con caratteristiche molto diverse, regalano note di **freschezza** ed eleganza che li rendono adatti anche ad essere bevuti nella bella stagione.