

Stanig F.lli

Via Albana, 44
33040 Prepotto
Telefon: 0432 713234
Fax: 0432 713234
info@stanig.it
www.stanig.it

E' il 1920 quando Giuseppe Stanig avvia l'attività vitivinicola ad Albana di Prepotto. Sono trascorsi più di novant'anni e l'Azienda è gestita oggi dai nipoti Federico e Francesco con lo stesso amore, lo stesso entusiasmo e lo stesso rispetto verso le tradizioni legate alla terra e al vino che si produce ancora con il lavoro manuale e con la passione.

Situata nel cuore dei Colli Orientali del Friuli l'Azienda si estende su una superficie di circa 9 ettari sui quali vengono coltivate con cura le varietà classiche friulane e qualche perla autoctona come lo Schioppettino di Prepotto.

Se i metodi di lavorazione nel corso degli anni si sono modificati, il legame con la terra e i suoi prodotti è lo stesso di tanti anni fa.

1920 begann Giuseppe Stanig mit dem Weinbau in Albana di Prepotto. Seither sind mehr als neunzig Jahre vergangen; der Betrieb wird jetzt von den Enkeln Federico und Francesco mit derselben Leidenschaft geführt wie damals: Mit Hingabe und Respekt vor den Traditionen, die eingebunden sind in die Besonderheit des Terroirs und der daraus durch händische Arbeit entstehenden Weine.

Der Betrieb liegt im Herzen des Weinbaugebietes Colli Orientali del Friuli und umfaßt circa 9 Hektar Rebfläche, auf denen die typischen Rebsorten des Friaul und einige autochtone "Perlen" kultiviert werden. wie der Schioppettino di Prepotto.

Heute ist das Weingut auch ein agritouristischer Betrieb und für Gäste geöffnet. Es gibt die typische Friauler Küche und es stehen schöne Zimmer mit Bad zur Verfügung. Wir sind Mitglied der Organisation Movimento Turismo del Vino und wurden mit "cinque foglie super" ausgezeichnet.

Stanig F.lli

Via Albana, 44
33040 Prepotto
Telefon: 0432 713234
Fax: 0432 713234
info@stanig.it
www.stanig.it

2010 Ribollicine

100 % Ribolla gialla spumantizzata, metodo charmat.
3 sfere "Bere Spumante". 11,0 %vol., € 7,50

2010 Friulano

Vino autoctono di origine friulana, 2 bicchieri "Gambero Rosso"
e 3 Grappoli "Duemilavini". 13,0 %vol., € 6,50

2010 Sauvignon

Vendemmia manuale in due tempi per preservare le caratteristiche
aromatiche del vitigno; 4 Grappoli "Duemilavini". 13,0 %vol., € 7,50

2009 Bianco del Gelso

Vino autoctono di uve Picolit (50 %) e Verduzzo (50 %), affinato in
piccole botti di rovere. Premio "Vini da non perdere" e "Vini buoni
d'Italia 2012". 13,5 %vol., € 12,00

2008 Merlot

Vino di netta personalità, di lunga durata, destinato ad evolversi
nel tempo. 2 bicchieri "Gambero Rosso" e 4 Grappoli "Duemilavini".
13,5 %vol., € 8,50

2009 Schioppettino di Prepotto

Vino autoctono del comune di Prepotto. 2 bicchieri "Gambero Rosso"
e 4 Grappoli "Duemilavini". 13,0 %vol., € 10,00