

24 Settembre 2024

## **Guida Vini d'Italia 2025: i "Tre Bicchieri" vanno ad otto Soave**

*Freschezza ma anche longevità: ecco i tratti distintivi delle referenze, sia da suolo vulcanico che da suolo calcareo, che hanno conquistato il prestigioso riconoscimento.*

Soave, 24 settembre 2024 – **È una conferma per la zona di produzione del Soave: anche quest'anno sono ben otto le aziende che si sono aggiudicate il prestigioso riconoscimento nella guida Vini d'Italia 2025 edita da Gambero Rosso.** Si mantiene quindi costante il numero delle cantine del Soave che conquistano l'ambito traguardo, un risultato particolarmente buono che dà lustro all'intera denominazione.

Freschezza ma anche longevità gli elementi che emergono nel panel dei premiati i cui vigneti, equamente distribuite all'interno delle differenti sottozone produttive della denominazione, si trovano sia su suolo vulcanico sia su suolo calcareo, pronti in entrambi i casi a vincere la sfida della longevità.

Ecco le aziende:

**Soave Classico Calvarino 2022 – Leonildo Pieropan**  
**Soave Classico Campo Vulcano 2023 – I Campi**  
**Soave Classico Carbonare Roccolo del Durlo 2022 – Le Battistelle**  
**Soave Classico Monte Carbonare 2022 – Suavia**  
**Soave Classico Monte Grande 2022 – Graziano Prà**  
**Soave Classico Superiore Le Coste Verso 2021 - Canoso**  
**Soave Superiore Il Casale 2022 – Agostino Vicentini**  
**Soave Superiore Roncà Monte Calvarina Runcata 2022 – Dal Cero – Tenuta Giacobbe**

«Un plauso a tutte le aziende. Questi risultati sono una importante conferma per la nostra denominazione – sottolinea **Cristian Ridolfi, Presidente del Consorzio di Tutela del Soave** – ed evidenziano in maniera incontrovertibile come oggi il Soave stia interpretando i canoni della qualità a ritmi importanti. Ci troviamo infatti di fronte ad un vino contemporaneo e moderno, con una stilistica ben definita e un asse centrale attorno al quale ruotano in maniera equipollente eleganza, equilibrio, intensità. Un vino che oggi ha tutte le carte in regola per intercettare il gusto del consumatore contemporaneo, italiano ed internazionale, che tende a prediligere vini bianchi sapidi, freschi e dal moderato contenuto alcolico».

### **Comunicazione & Media Relations:**

Lucia Vesentini

328.4961031 – 045.7681578 - [press@ilsoave.com](mailto:press@ilsoave.com)

Sito internet: [www.ilsoave.com](http://www.ilsoave.com)