



Gennaio 2026

Il Monti Lessini Metodo Classico brinda ad Amarone Opera Prima

Scelto il Metodo Classico di Verona e Vicenza per la cena di gala della prestigiosa rassegna dedicata al grande rosso veronese che quest'anno si terrà alle Gallerie Mercali, dove sono attesi anche un centinaio di giornalisti italiani ed esteri.

Soave (Verona), 23 gennaio 2026 - Il **Monti Lessini Metodo Classico**, con le sue **sapide e vibranti bollicine prodotte da suolo vulcanico**, è stato scelto per aprire la cena di gala di Amarone Opera Prima, l'evento ideato dal Consorzio di Tutela del Valpolicella e dedicato a tutte le interpretazioni del grande rosso veronese, in programma da venerdì 30 gennaio a domenica 1° febbraio alle **Gallerie Mercatali di Verona**.

Lo spumante di Verona e Vicenza, nato dall'uva autoctona Durella, infatti sarà servito come aperitivo alla cena di gala di Amarone Opera Prima, dove oltre ai produttori e alle istituzioni, sono attesi anche gli operatori e la stampa di settore italiana e straniera: sono più di un centinaio i giornalisti che si sono accreditati, oltre la metà dei quali provenienti dall'estero.

Un connubio, quello tra l'Amarone e il Monti Lessini, che dura ormai da qualche anno e che si conferma un bell'esempio di collaborazione e di sinergia fra consorzi sul fronte della promozione e della valorizzazione territoriale.

«Essere scelti per inaugurare questa prestigiosa rassegna – sottolinea **Gianni Tessari, presidente del Consorzio di Tutela** – per noi è diventato quasi una tradizione alla quale siamo profondamente legati, e quest'anno assume un significato ancora più speciale perché si svolge a Verona nell'anno delle Olimpiadi invernali di Milano - Cortina. La potenza del grande rosso veronese dialoga con il vigore delle nostre bollicine Metodo Classico, figlie di un suolo vulcanico unico: un gemellaggio forte, non solo sul piano enologico ma anche su quello delle relazioni tra i protagonisti del mondo del vino. La nostra presenza, che si rinnova e si consolida di anno in anno, è la prova concreta dell'importanza del dialogo tra consorzi di tutela che lavorano fianco a fianco per valorizzare e promuovere le eccellenze enologiche di Verona, in un momento in cui la città è sotto i riflettori internazionali».

Il Consorzio

Il Consorzio di Tutela Vini Lessini Durello ottiene riconoscimento ministeriale nel novembre del 2000 al fine di valorizzare le denominazioni da esso gestite.

L'area di pertinenza del Consorzio è di circa 600 ettari, vitati ad uva Durella, distribuiti sulla fascia pedemontana dei monti della Lessinia, tra Verona e Vicenza; attualmente le aziende associate al Consorzio di tutela sono 34.

Due sono le Denominazioni di origine gestite: quella del **Monti Lessini DOC Metodo Classico di cui ogni anno vengono prodotte circa 400.000 bottiglie**; e quella del **Lessini Durello DOC Metodo Charmat di cui invece vengono prodotte ogni anno circa 700.000 bottiglie**.

Press Office & Media Relation
Consorzio Tutela Vini Lessini Durello:
Lucia Vesentini
Tel: 328.4961031
www.montilessini.com