



**Il Soave è considerato l'ambasciatore dei vini bianchi italiani nel mondo, così come il Chianti lo è per i rossi.**

Brennero, nel secondo caso. Terzo "fatto" determinante, l'intervento massiccio di alcune aziende dalla struttura industriale che, già diversi anni fa, avevano buone entrate all'estero grazie ad altri loro vini veneti e a un'organizzazione commerciale solida. Certo, poi molto è stato fatto sul territorio coinvolgendo tutti gli addetti, a partire dal miglioramento del lavoro quotidiano dei viticoltori per arrivare alla promozione organica del vino sui grandi mercati. Nell'area le iniziative importanti hanno datazioni ormai storiche. Nel 1899, per esempio, i viticoltori già si erano coalizzati in un consorzio di difesa antigrandine e l'anno successivo vide la luce la prima Cantina Sociale informale di cooperativa. Nel 1911 ancora un Consorzio di difesa del lavoro in vigna, quello Antifilossericco Comunale. Iniziative volte a valorizzare la produzione delle uve che poi sono state ▶

**Soave Doc Classico "Monte de Toni" 2008**  
**I Stefanini**  
 Via Crosara 21  
 37032 Monteforte d'Alpone (Vr)  
 tel. 045.6175249  
 fax 045.6175249  
 www.istefanini.it  
**7 euro**

Dorato non molto carico. profumi intensi di frutta bianca. In bocca gradevole nota floreale e leggermente vegetale. Buona persistenza



**Soave Doc "Ca' de' Rocchi" 2009**  
**Casa Vinicola Tinazzi**  
 Via delle Torbiere 13  
 37017 Lazise (Vr)  
 tel. 045.6470697  
 fax 045.6471117  
 www.tinazzi.it  
**7 euro**

Paglierino intenso e brillante. Aroma gradevoli di agrumi come il mandarino. Sapori fruttati e ammandorlati finali. Buona mineralità.



**Soave Doc Classico "Grisela" 2008**  
**T.E.S.S.A.R.I.**  
 Via Fontana Nuova, 86  
 37032 Monteforte d'Alpone (Vr)  
 tel. 045.6175169  
 fax 345.2456199  
 www.cantinatessari.com  
**7,50 euro**

Paglierino acceso con riflessi dorati. Profumi agrumati e vegetali, note di mandorla. Minerale e persistente in bocca, note di frutta fresca e secca.



**Soave Doc Classico Superiore "Capitel al Pigno" 2006**  
**Bixio Produttori**  
 Corte Fornari 36  
 37047 San Bonifacio (Vr)  
 tel. 045.6104822  
 fax 045.6104811  
 www.istitutoenologico.it  
**8 euro**

Paglierino con riflessi verdolini. profumi semplici e fini ma gradevoli di frutta gialla. Sapore fruttato e acido di buona freschezza e sapidità.

