Comunicato del 1° ottobre 2025

Anteprima Guida Vini d'Italia 2026

Gambero Rosso e Banca di Asti presentano in anteprima la Guida Vini d'Italia 2026: premiati i giovani produttori e degustazione dei 27 Tre Bicchieri protagonisti della nuova edizione

Dal Piemonte alla Valle d'Aosta: l'Italia del vino debutta ad Asti con la Guida 2026 in collaborazione con Banca di Asti

Asti torna a essere capitale del vino. Oggi **1° ottobre 2025 l'Auditorium** della **Banca di Asti** ha accolto l'anteprima della Guida Vini d'Italia 2026, una giornata che celebra nuove generazioni di produttori e grandi etichette, offrendo al pubblico l'occasione di degustare in esclusiva i vini Tre Bicchieri.
La scelta di Asti come sede dell'evento non è stata casuale: **grazie al sostegno e all'impegno di Banca di Asti**, la città è diventata palcoscenico privilegiato per un appuntamento che ha coniugato cultura enologica, valorizzazione del territorio e promozione delle eccellenze italiane

Giovani produttori e nuovi riconoscimenti

La mattinata è stata dedicata alla conferenza stampa di presentazione della guida, momento in cui sono stati svelati e premiati i giovani produttori che meglio incarnano lo spirito di un'Italia del vino dinamica, coraggiosa e di qualità. Dal **Piemonte** alla **Liguria**, dalla **Lombardia** al **Veneto** fino alla **Valle d'Aosta**: un percorso che attraversa territori e storie diverse, accomunate dalla stessa passione e dalla capacità di innovare senza perdere il legame con la tradizione. Un riconoscimento che punta i riflettori sulle nuove generazioni, vero motore di un comparto che guarda al futuro con energia.

Un wine tasting con 27 Tre Bicchieri

Dopo la conferenza, gli ospiti hanno avuto la possibilità di partecipare a uno speciale wine tasting che ha portato in degustazione **27 etichette** insignite del massimo riconoscimento della guida, i Tre Bicchieri. Un'occasione imperdibile per assaggiare in anteprima i vini che segneranno l'edizione 2026 e per incontrare i produttori che stanno scrivendo nuove pagine della storia enologica italiana.

Le cantine e i vini protagonisti

VALLE D'AOSTA

- Elio Ottin - VdA Pinot Noir L'Emerico '22

PIEMONTE

- Gaggino - Ovada Convivio ' '23
- Garesio- Barolo Cerretta '21
- Giancarlo Travaglini - Gattinara V. Ronchi Ris. '19
- Luigi Spertino - Barbera d'Asti La Bigia '23
- Marcalberto - Alta Langa Extra Brut Rosé Caterina Rivella Ris. '18
- Paitin - Barbaresco Serraboella Sorì Paitin V. V. Ris.'20
- Pio Cesare - Barbaresco Bricco di Treiso Il Bricco '21
- Roberto Sarotto- Gavi del Comune di Gavi Meera '24
- Tenuta Santa Caterina - Grignolino d'Asti Monferace '20

LIGURIA

- Ca du Ferrà - Zero Tolleranza per il Silenzio '23
- Cantine Lunae Bosoni - Colli di Luni Vermentino Lunae Et. Nera

LOMBARDIA

- Ballabio - Farfalla Pinot Nero Pas Dosé M. Cl. Cave Privée '18
- Calatroni - OP Pinot Nero M. Cl. Pas Dosé Riva Rinetti '20
- Ferghettina - Franciacorta Extra Brut Ris. '17
- Ricci Curbastro - Franciacorta Dosaggio Zero Gualberto '15
- Tenuta Travaglino - OP Riesling Campo della Fojada Ris. '21

VENETO

- Allegrini - Valpolicella Cl. Sup. Grola '22
- Brigaldara - Amarone della Valpolicella Cl. '20
- Cavalchina - Custoza Sup. Amedeo '23
- Franchetto - Soave Roncà Monte Calvarina La Capelina '24
- Le Battistelle - Soave Cl. Le Battistelle '23
- Monte del Frà - Custoza Sup. Ca' del Magro '23
- Montezovo - Famiglia Cottini - Amarone della Valpolicella '21
- Roeno - Terra dei Forti Pinot Grigio Rìvoli '23
- Serafini & Vidotto - Montello Asolo Rosso dell'Abazia '21
- Villa Spinosa - Amarone della Valpolicella Cl. Albasini '18