

Caro produttore,

*il giornale cronachedigusto.it organizza per il sesto anno consecutivo **Sud Top Wine**, il concorso enologico dedicato ai migliori vini prodotti nel Sud Italia.*



L'edizione 2024 si terrà dal **25 al 28 giugno 2024**. Anche quest'anno saranno coinvolti nella [giuria giornalisti](#) esperti di fama internazionale, presieduti da Daniele Cernilli (Doctor Wine), che valuteranno vini di 6 diverse regioni d'Italia. I vini saranno suddivisi in 23 categorie:

- Etna Doc Bianco
- Etna Doc Rosso
- Vini rossi siciliani da Nero d'Avola (Sicilia Doc e altre Doc)
- Sicilia Doc Grillo e Sicilia Doc Catarratto
- Altri vini rossi siciliani Doc, Docg e Igt (solo vini prodotti con vitigni autoctoni o blend con autoctoni)*
- Altri vini bianchi siciliani Doc e Igt (solo vini prodotti con vitigni autoctoni o blend con autoctoni)*
- Taurasi Docg
- Greco di Tufo Docg
- Fiano di Avellino Docg
- Vini bianchi campani a base di Falanghina
- Altri vini bianchi campani Doc e Igt (solo vini prodotti con vitigni autoctoni o blend con autoctoni)
- Altri vini rossi campani Doc, Docg e Igt (solo vini prodotti con vitigni autoctoni o blend con autoctoni)
- Cirò Doc Rosso
- Altri vini rossi calabresi Doc e Igt (solo vini prodotti con vitigni autoctoni o blend con autoctoni)
- Vini bianchi calabresi Doc e Igt (solo vini prodotti con vitigni autoctoni o blend con autoctoni)
- Aglianico del Vulture Doc e Aglianico del Vulture Superiore Docg
- Vini rossi pugliesi a base di Primitivo

- Vini rossi pugliesi a base di Negroamaro
- Altri vini rossi pugliesi (solo vini prodotti con vitigni autoctoni o blend con autoctoni)
- Vini bianchi sardi a base di Vermentino
- Vini rossi sardi a base di Cannonau
- Spumanti (Metodo Classico o Metodo Martinotti di Basilicata, Calabria, Campania, Puglia, Sardegna e Sicilia)
- Vini rosati (tutti i vini rosati prodotti con vitigni autoctoni o blend con autoctoni di Basilicata, Calabria, Campania, Puglia, Sardegna e Sicilia)



*nelle categorie Doc Sicilia sono ammessi anche i vini di altre denominazioni purché sia presente la parola Sicilia (es. Doc Contea di Sclafani – Sicilia)

COME PARTECIPARE:

1. Compila il form di partecipazione [qui](#).
2. Scegli il numero e le referenze da inserire in concorso. Ogni azienda potrà partecipare inviando n. 3 bottiglie per ciascun vino fino a un massimo di 5 referenze (ricorda di non mandare la stessa annata del vino che ha partecipato alla scorsa edizione, pena l'esclusione).
3. Effettua il pagamento. **La partecipazione al concorso prevede un piccolo contributo spese: €70 IVA inclusa, per le aziende che invieranno fino a 2 referenze; €130 IVA inclusa, per le aziende che invieranno da 3 a 5 referenze.** Tale importo va pagato a mezzo bonifico al seguente IBAN IT21U0200804621000101412700 Intestato a DE GUSTIBUS ITALIA c/o Banca Unicredit, contestualmente all'invio delle bottiglie. De Gustibus Italia emetterà regolare fattura per ogni contributo versato.
4. Spedisci i tuoi campioni in tempi rapidi! La spedizione dovrà essere recapitata a partire da lunedì 27 maggio e tassativamente **entro il 17 giugno 2024** presso **Il Picciolo Etna Golf Resort & Spa, S.S. 120 km 200 – 95012, Castiglione di Sicilia (CT)**. Vi invitiamo a programmare la consegna dal lunedì al venerdì dalle ore 08:30 alle ore 12:30 e dalle 14:00 alle ore 16:30. Riferimento Giuseppe Treffiletti, tel. 0942 986384. Sui colli spediti dovrà essere evidenziata la dicitura **“Sud Top Wine 2024”** ed il nome dell'azienda. Vi chiediamo altresì di allegare documento di trasporto.
5. Invia le seguenti info: 1) le schede tecniche dei vini in concorso (sia cartacee, sia per email), 2) le foto delle bottiglie in buona risoluzione scontornate su sfondo bianco o con la trasparenza. Il materiale dovrà essere inviato alla mail federico.latteri@gmail.com.

La commissione degusterà i vini alla cieca e li valuterà in centesimi. Il premio Sud Top Wine andrà ai migliori tre vini per singola categoria. I vini premiati saranno resi noti entro fine luglio 2024 e un apposito ufficio stampa divulgherà la notizia sui media tradizionali, sul web e sui social network. Anche quest'anno, come le scorse edizioni, tra i nostri partner **Colangelo & Partners**, tra le più importanti agenzie di comunicazione di New York dedicata al mondo del vino e dei distillati, che ci affiancherà nel lavoro di promozione nei mercati del Nord America.

Successivamente saranno comunicate le informazioni sulla cerimonia di premiazione che avverrà a ottobre 2024.

Per informazioni potete contattare:

Federico Latteri

Tel. 328 1412670

Email: federico.latteri@gmail.com

Irene Marcianò

Tel. 3275605013

Email: irenemar@cronachedigusto.it

Per maggiori dettagli e per il panel completo della giuria visitate il nostro sito

www.sudtopwine.com

Certi della vostra partecipazione, inviamo i nostri più cordiali saluti



Fabrizio Carrera
Direttore Cronache di Gusto