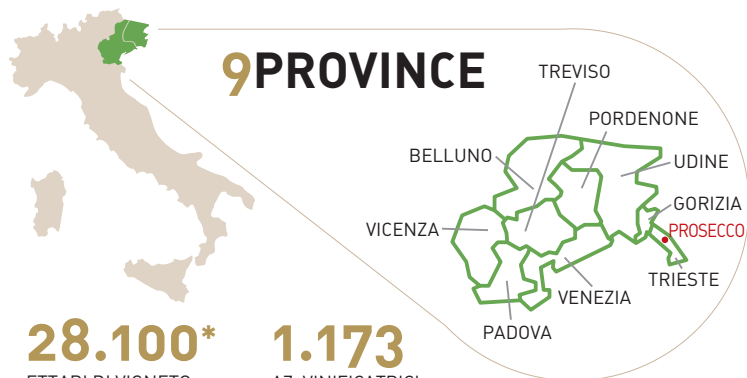


AREA DI PRODUZIONE / CLIMA

I vitigni che danno origine al Prosecco si trovano esclusivamente nei territori dell'Italia nord-settentrionale, tra le Dolomiti e il mar Adriatico. Grazie alla particolare interazione tra clima, suolo e tradizione vinicola nasce il Prosecco DOC, un vino unico.

DAL 17 LUGLIO **2009** **2** REGIONI VENETO FRIULI VENEZIA GIULIA



28.100*
ETTARI DI VIGNETO

1.173
AZ. VINIFICATRICI

10.398
AZIENDE VITICOLE

364
CASE SPUMANTISTICHE

*: ulteriori 7.500 ha da iscrizione temporanea 2022

SPECIFICITÀ PRODOTTO, TIPOLOGIE

Vino dal colore giallo paglierino brillante o rosa tenue con perlage fine e persistente, caratterizzato da profumi floreali e fruttati. Al gusto si presenta fresco ed elegante con moderata alcolicità.

-Spumante (>3 atm)

Residuo zuccherino (g/l):



-Frizzante (1 - 2,5 atm)

-Tranquillo (<1 atm)

CONSUMO

Si abbina ai piatti della grande tradizione gastronomica italiana. Il carattere versatile lo rende perfetto per l'esplorazione di nuovi orizzonti gastronomici della cucina internazionale. Grazie alla moderata alcolicità il Prosecco DOC si presta ad aperitivi, brindisi e a momenti di ritrovo.

COME RICONOSCERE IL VERO PROSECCO DOC?

- Indicazione Prosecco DOC in etichetta
- Fascetta di Stato



- Prodotto in Italia

PROSECCO, DENOMINAZIONE SOSTENIBILE

una comunità di imprese per un prodotto sostenibile: il Consorzio, ha intrapreso il percorso verso la certificazione di Denominazione Sostenibile, e di integrazione della Responsabilità Sociale (ISO 26000), approvando un progetto associativo sinergico Consorzio - aziende del sistema produttivo per il raggiungimento degli obiettivi di sviluppo sostenibile, in linea con i criteri ESG, abbracciando la sostenibilità ambientale, etico-sociale ed economica.

Sistema di Gestione della Sostenibilità di Denominazione del Consorzio

Coinvolgimento degli stakeholders
Diffusione della cultura della Sostenibilità
Ricerca e Sviluppo: Ambiente Società (lavoratori e comunità) Economia
Sistema Monitoraggio-Report-Verifica (MRV)
Formulazione e trasferimento dei contenuti applicativi al sistema produttivo
Controllo e rendicontazione

Il Consorzio inoltre sostiene e promuove i progetti, le iniziative e le certificazioni che portano ad un concreto incremento del livello di sostenibilità del Prosecco.



PROSECCO DOC ITALIAN GENIO

RICONOSCERE IL PROSECCO D.O.C.

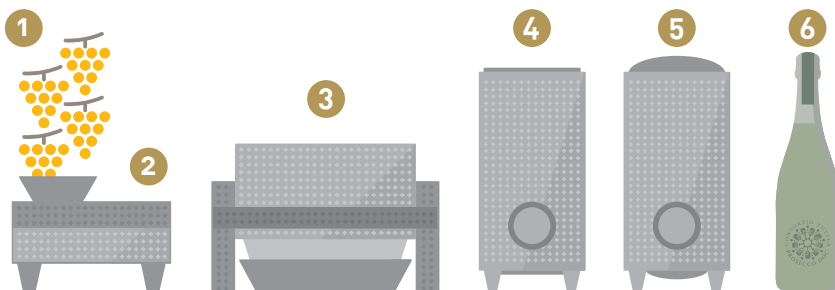
2022



Vietata
la vendita
alla spina

METODO DI PRODUZIONE

1. Vendemmia delle uve;
2. Diraspatura (separazione acini dai raspi);
3. Pressatura (separazione mosto dalla buccia);
4. 1° fermentazione (trasformazione mosto in vino);
5. 2° fermentazione o spumantizzazione in autoclave (il vino diventa spumante o frizzante);
6. Imbottigliamento e etichettatura;



NUMERI 2022

I seguenti dati sono rilevati dall'Osservatorio Economico del Prosecco

PRODUZIONE

3,35 MILIARDI di € di fatturato*
*valore stimato al consumo.

638 MILIONI di bottiglie di cui:
77,8% SPUMANTE

Brut Nature: 0,2%
Extra Brut: 0,4%
Brut: 26,7%
Extra Dry: 65,1%
Dry: 7,5%
Demi-sec: 0,1%

10,0% SPUMANTE ROSÉ

Brut Nature: 0,3%
Extra Brut: 0,6%
Brut: 26,4%
Extra Dry: 72,7%

12,2% FRIZZANTE

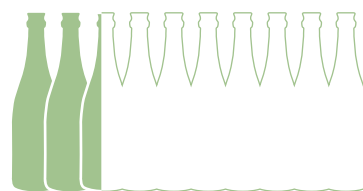
Second fermentation in autoclave: 99,7%
Second fermentation in the bottle: 0,3%

<0,1% TRANQUILLO



VENDITE

19%
MERCATO ITALIANO



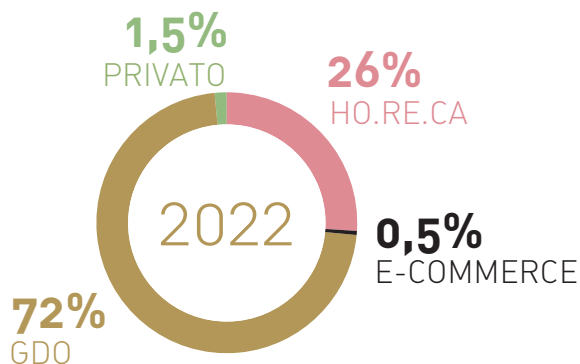
121,2 MILIONI di bottiglie
640 MILIONI di euro

81%
MERCATO ESTERO

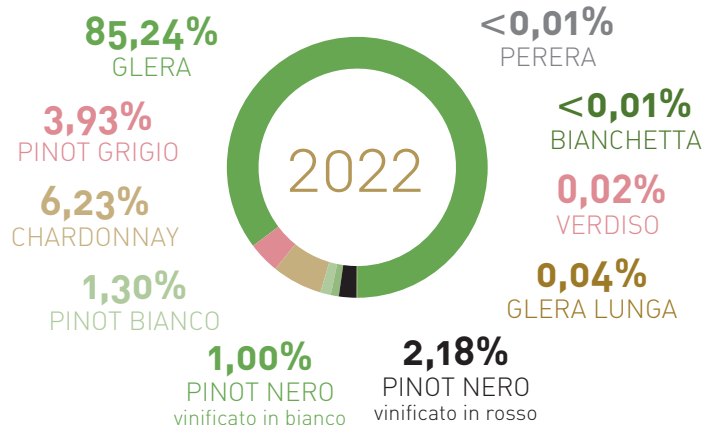


516,8 MILIONI di bottiglie
2.710 MILIONI di euro

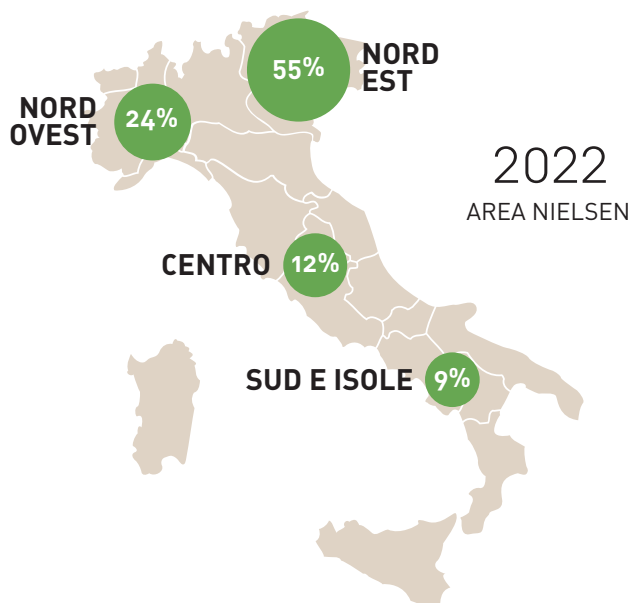
CANALI DISTRIBUTIVI



VENDEMMIA: 5,65 MLN hl



DISTRIBUZIONE IN ITALIA



ESPORTAZIONI

