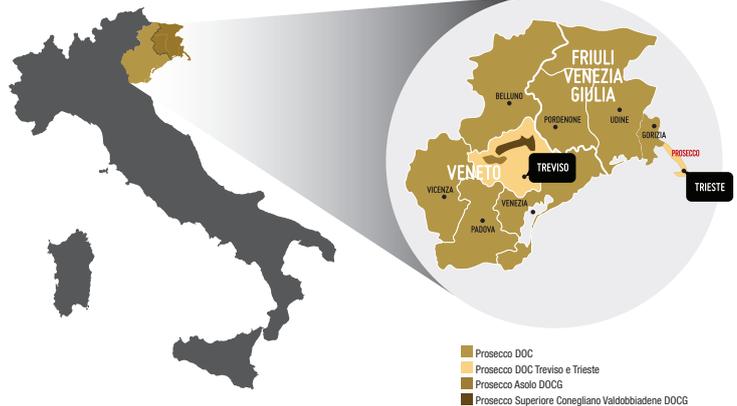


La Denominazione di Origine Controllata Prosecco nasce il 17 luglio del 2009 dall'unione dei viticoltori, vinificatori ed imbottiglieri di 9 Province tra le regioni Veneto e Friuli Venezia Giulia al fine di legare indissolubilmente questo vino al suo territorio di origine.

Prosecco, quindi, rappresenta un territorio con specifiche regole raccolte nel disciplinare di produzione, che determinano tutti i passaggi della filiera: dalla definizione dell'area di produzione all'etichettatura.

La DOC consente di verificare il rispetto delle regole previste dal disciplinare, grazie all'intervento di un ente terzo che certifica il prodotto a Prosecco solo quando tutti i requisiti vengono soddisfatti, in particolar modo quelli relativi alle caratteristiche di consumo. Solo i vini che possiedono i requisiti di qualità richiesti possono fregiarsi del nome della denominazione. Il Prosecco DOC è prodotto nelle tipologie Spumante, Frizzante (anche con rifermentazione in bottiglia) e Tranquillo. La tipologia Spumante è la più apprezzata e a seconda del residuo zuccherino, è prodotta nelle versioni Brut Nature, Extra Brut, Brut, Extra Dry, Dry e Demi-sec.



- **Brut Nature:** è la versione dove non è presente il residuo zuccherino, caratterizzata da note gustative intense;
- **Extra Brut:** è la versione con residuo zuccherino limitato, dove prevalgono note sapide e acidiche;
- **Brut:** è la versione più moderna dal gusto deciso, adatta a grandi piatti anche delle cucine internazionali;
- **Extra Dry:** è la versione tradizionale, ideale per l'aperitivo e con piatti dai sapori delicati;
- **Dry:** è la versione più abboccata con spiccate note floreali, perfetta con i dolci.

In etichetta è possibile indicare il termine "Millesimato" solo quando il Prosecco viene prodotto con almeno l'85% di uve glera della stessa annata; quest'ultima deve essere indicata in etichetta.



IMMAGINE DEL PROSECCO DOC:

Il Prosecco è un vino fresco e vivace che richiama la gioventù, la primavera, la freschezza. I profumi sono floreali e di frutta fresca ed il sapore riporta altrettanta freschezza e vivacità.



VISTA:

Si presenta di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.



PERLAGE:

Fine e persistente.



PROFUMI:

I profumi sono eleganti con ricordo di fiori bianchi e di frutta. Nello specifico sono riconoscibili: il sentore di fiori di acacia, glicine, gelsomino e sfumature di rosa bianca;

Ancora i fruttati: con ricordo di mela verde e limone se a pochi mesi dalla vendemmia, oppure mela gialla, pompelmo rosa, talvolta la pera, la banana e lievi ricordi di frutta esotica.

È concessa qualche sfumatura vegetale (erba fresca).



SAPORE:

La sensazione effervescente si manifesta in modo piacevole e carezzevole, mai aggressiva. La veste tipica è quella di una vivace acidità che dona freschezza e l'intensità gustativa è caratterizzata da sapidità convincente in una struttura snella e raffinata.

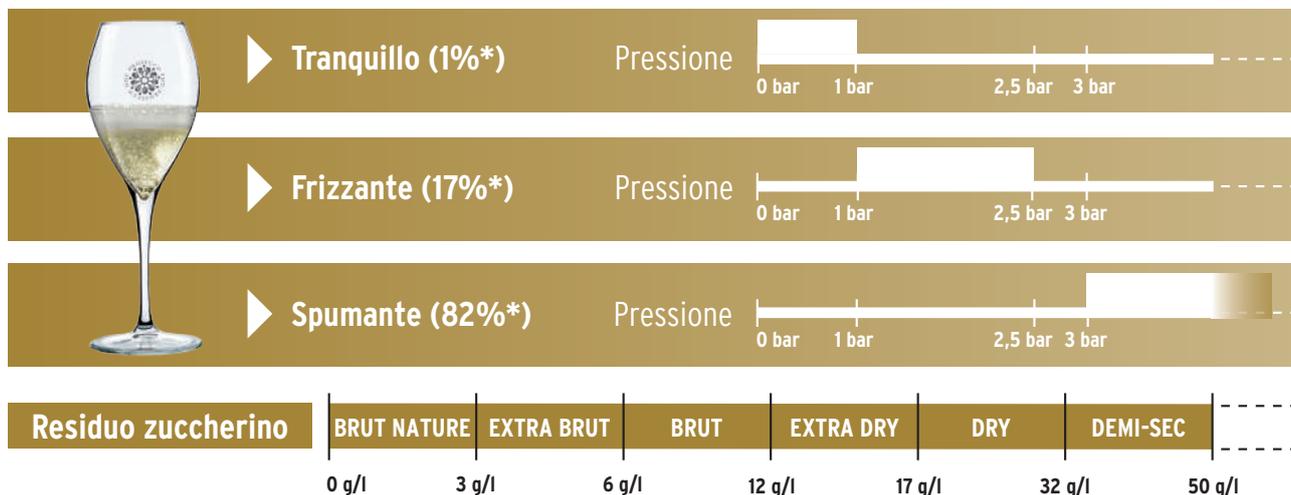
Il retrogusto richiama altrettanto i profumi floreali e fruttati armonizzati dalle note abboccate.



NORME PER LA VINIFICAZIONE:

Metodo Martinotti / Charmat che prevede la seconda fermentazione naturale del vino che conferisce le caratteristiche bollicine.

SPECIFICITÀ PRODOTTO:

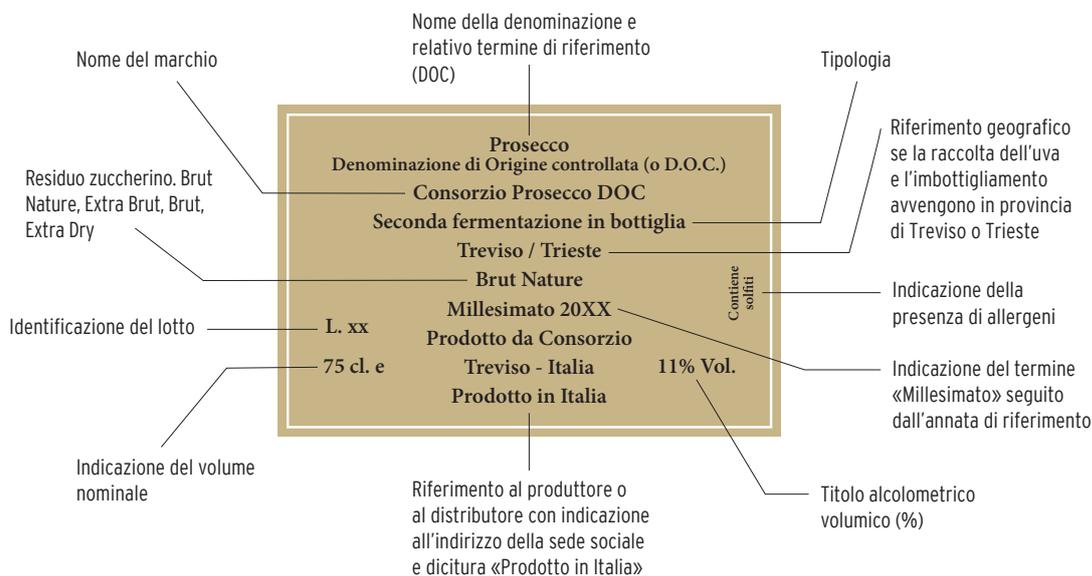


Temperatura di conservazione: 8 / 12 gradi al massimo

Temperatura di servizio: preferibile 6 / 8 gradi

* Percentuale sul totale di produzione

COME RICONOSCERE IL PROSECCO DOC:



IL CONTRASSEGNO DI STATO:

Deve essere sempre presente sulla bottiglia a garanzia dell'origine e della qualità del Prosecco DOC.



CONTATTI:

#ProseccoDOC

@proseccodoc

#TasteProsecco

@proseccodoc

#ItalianGenio

@ProseccoDOC