

"IL PROSECCO DOC È LEADER DEGLI SPUMANTI ITALIANI, CONTRIBUISCE IN MANIERA SOSTANZIALE ALL'ECONOMIA DI UN TERRITORIO, È SIMBOLO DI QUALITÀ, SUCCESSO E DELLO STILE DI VITA ITALIANO".



PROSECCO DOC ITALIAN GENIO

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.

FATTORI UMANI

Nella fertile area del Prosecco, l'arte nella coltura dei vigneti, sviluppata nei secoli, e la particolare tecnica di produzione dei vini spumanti, affinata negli ultimi anni, si sono unite alla passione dei produttori dando origine a un vino di qualità eccellente.

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



23.250
ETTARI DI VIGNETO

1.231
AZ. VINIFICATRICI

11.593
AZIENDE VITICOLE

350
CASE SPUMANISTICHE

CENNI STORICI

"Ed or ora immolarmi voglio il becco con quel meloaromatico Prosecco"; così recitava Aureliano Acanti nel suo "Roccolo Ditirambo" nel 1754. Il Prosecco, però, era conosciuto già dai romani come cita Plinio nella sua "Historia Naturalis", ma è verso la fine dell'Ottocento che, grazie alla spumantizzazione, il Prosecco diventa come oggi tutti lo conosciamo.

SPECIFICITÀ PRODOTTO, TIPOLOGIE

Vino dal colore giallo paglierino brillante con perlage fine e persistente, caratterizzato da profumi di fiori bianchi, mela e pera. Al gusto si presenta fresco ed elegante con moderata alcolicità.

-Spumante (76% della produzione totale)
Residuo zuccherino (g/l):



-Frizzante (23% della produzione totale)

-Tranquillo (1% della produzione totale)

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?

Presenza della fascetta di Stato a garanzia dell'origine e della qualità.



COME LEGGERE L'ETICHETTA?

- Prosecco DOC o Prosecco Denominazione di Origine Controllata
- Prodotto in Italia
- Fascetta di Stato
- Spumante / Frizzante

RICONOSCERE
IL PROSECCO
D.O.C.

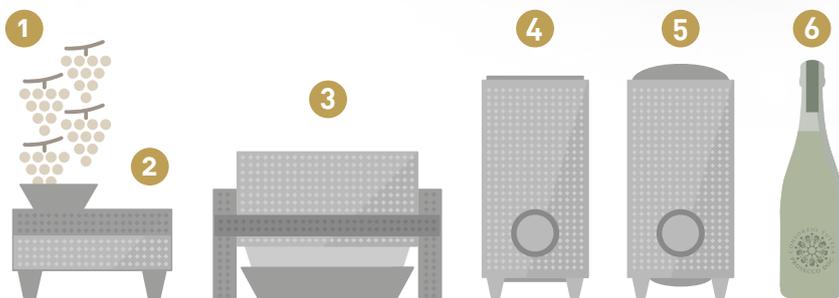
2016



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;



www.discoverproseccowine.it
info@consorzioprosecco.it

NUMERI

I seguenti dati sono stati raccolti da fonti ufficiali e attraverso un questionario somministrato alle aziende

PRODUZIONE TOTALE DI PROSECCO DOC 2016

1,9
MILIARDI
di € di fatturato*

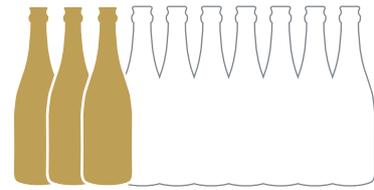
410
MILIONI
di bottiglie

La Denominazione è forza trainante per la crescita e l'innovazione dei settori complementari (produzione di attrezzature e macchinari, packaging, trasporti, turismo, servizi).

*valore stimato al consumo.

VENDITE

25%
MERCATO ITALIANO



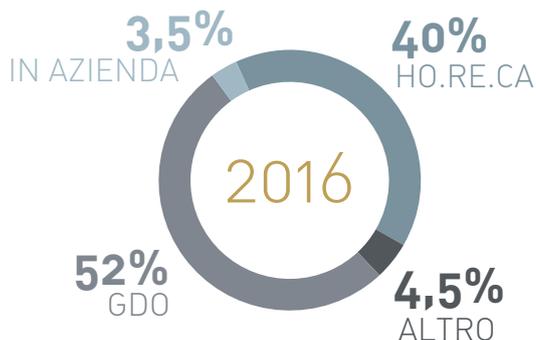
102
MILIONI
di bottiglie
460
MILIONI
di euro

75%
MERCATO ESTERO

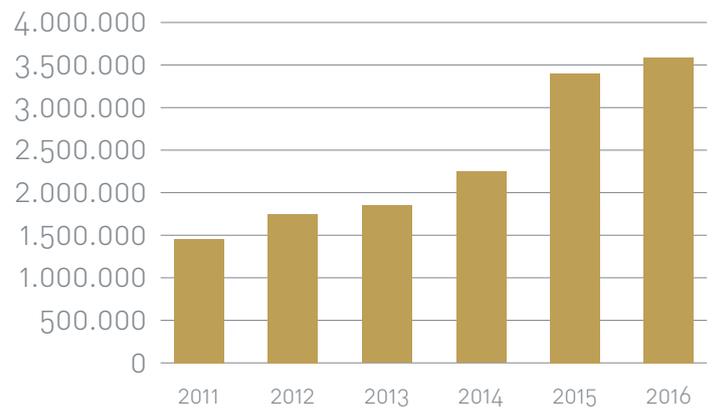


308
MILIONI
di bottiglie
1.440
MILIONI
di euro

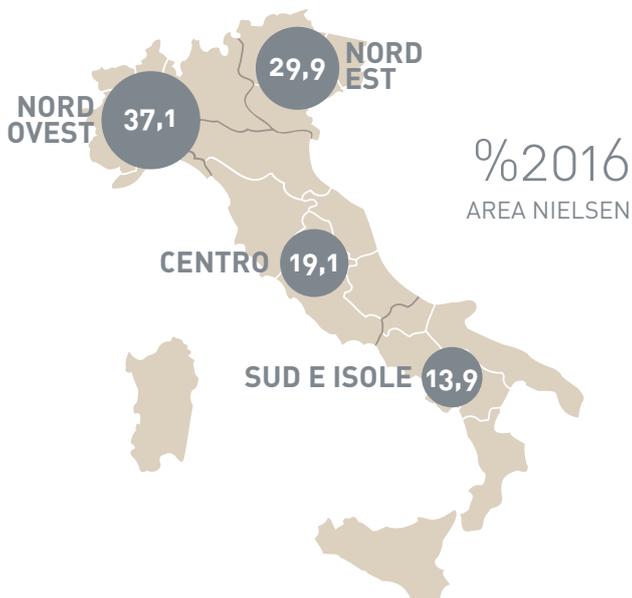
CANALI DISTRIBUTIVI



VENDEMMIE (in ettolitri)

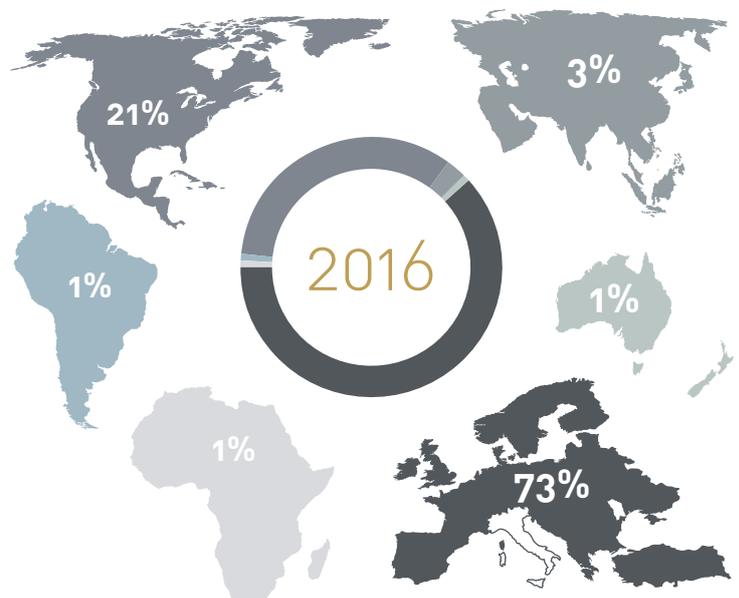


DISTRIBUZIONE IN ITALIA



FONTE: elaborazione questionario presso i produttori.

ESPORTAZIONI



FONTE: elaborazione questionario presso i produttori.