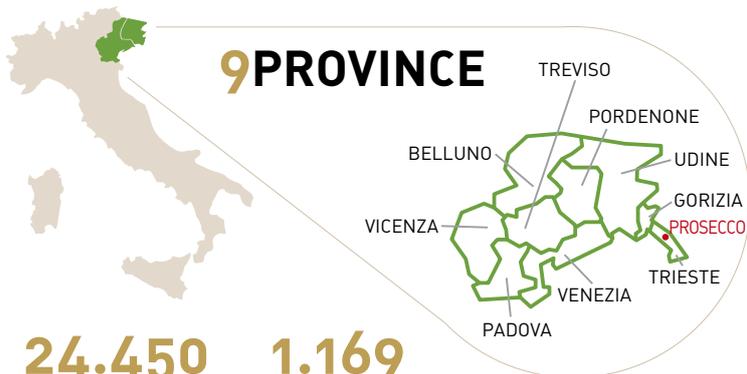


AREA DI PRODUZIONE / CLIMA

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



9 PROVINCE

24.450
ETTARI DI VIGNETO

1.169
AZ. VINIFICATRICI

11.609
AZIENDE VITICOLE

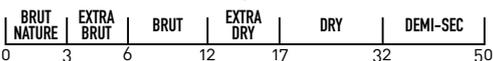
347
CASE SPUMANTISTICHE

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

LA SOSTENIBILITÀ NELLA DOC PROSECCO

Il Consorzio, nel perseguire un miglioramento continuo legato al processo tecnologico ed alle esigenze del territorio e dei consumatori, ha intrapreso il percorso verso la Certificazione di Denominazione Sostenibile, sulla base di standard rigorosi e riconosciuti, abbracciando la sostenibilità ambientale, sociale ed economica.

Sistema Gestione della Sostenibilità

Buone pratiche viticole
Produzione integrata e/o biologica

Indicatori ambientali:
Impronta carbonica - Impronta idrica
Analisi della biodiversità

Buone pratiche socio-economiche
Codice etico
Tutela dei lavoratori
Relazioni con la comunità
Analisi economica

Buone pratiche di trasformazione ed imbottigliamento
Qualità - Tracciabilità - Sostenibilità

Bilancio di sostenibilità

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



PROSECCO DOC ITALIAN GENIO

RICONOSCERE IL PROSECCO D.O.C.

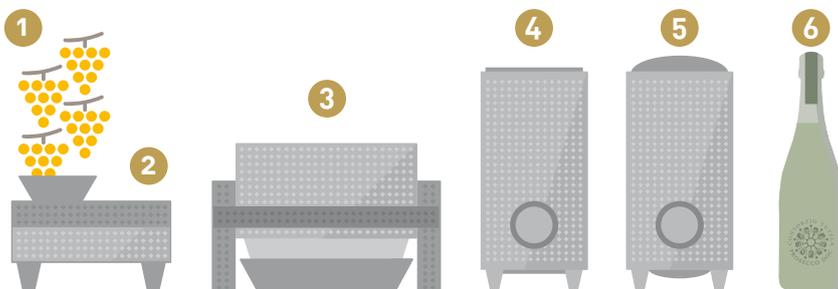
2020



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 2020

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

PRODUZIONE

2,4 MILIARDI
di € di fatturato*

*valore stimato al consumo.

500 MILIONI
di bottiglie di cui:

79,9% SPUMANTE

Brut Nature: 0,1%
Extra Brut: 0,3%
Brut: 24,1%
Extra Dry: 67,1%
Dry: 8%
Demi-sec: 0,4%

3,4% SPUMANTE ROSÉ

Brut Nature: 0,1%
Extra Brut: 0,3%
Brut: 26%
Extra Dry: 73,6%

16,7% FRIZZANTE

Second fermentation in autoclave: 99,8%
Second fermentation in the bottle: 0,2%

<0,1% TRANQUILLO



VENDITE

21,5%

MERCATO ITALIANO



106 MILIONI

di bottiglie

520 MILIONI

di euro

78,5%

MERCATO ESTERO



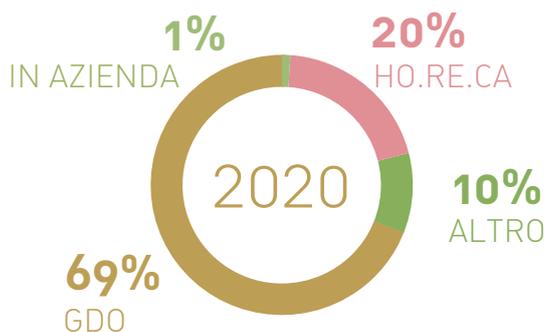
394 MILIONI

di bottiglie

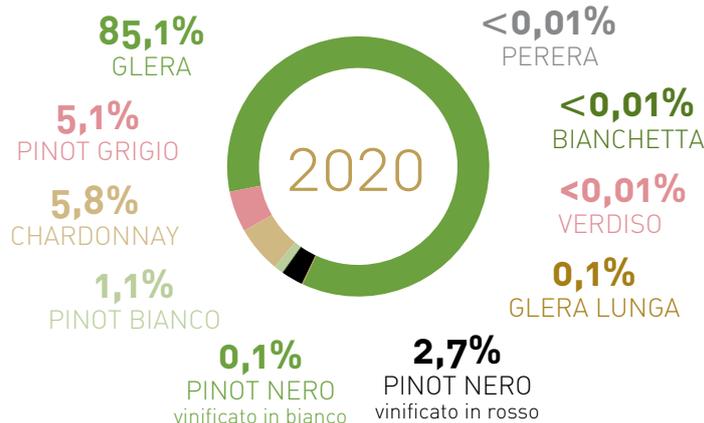
1.880 MILIONI

di euro

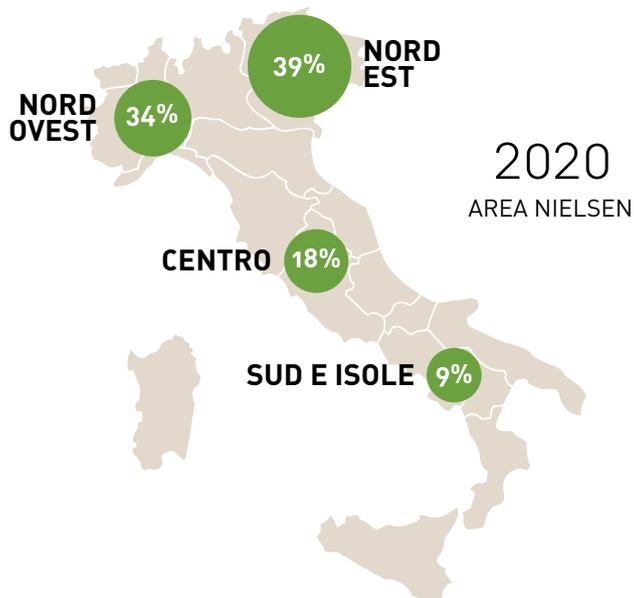
CANALI DISTRIBUTIVI



VENDEMMIA: 3.83 MLN hl



DISTRIBUZIONE IN ITALIA



ESPORTAZIONI



FONTE: elaborazione questionario presso i produttori.

FONTE: elaborazione questionario presso i produttori.