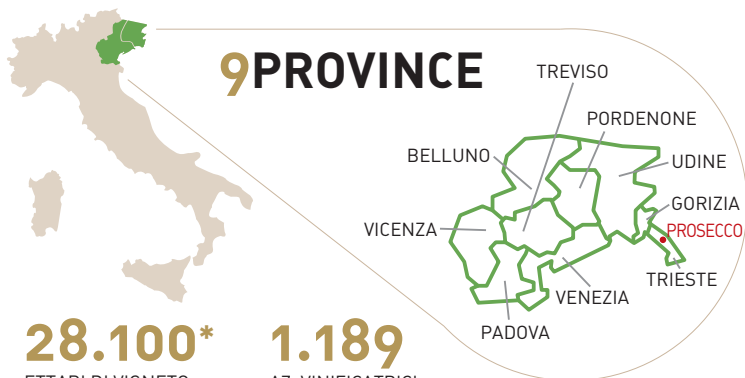


AREA DI PRODUZIONE / CLIMA

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

1.189
AZ. VINIFICATRICI

12.312
AZIENDE VITICOLE

360
CASE SPUMANTISTICHE

*: ulteriori 6.250 ha da iscrizione temporanea 2021

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 Denominazione, Organizzazione e Prodotto |
|--|
| Buone pratiche viticole Sperimentazioni e miglioramento di gestione |
| Indicatori ambientali: Impronta carbonica - Impronta idrica Analisi della biodiversità |
| Buone pratiche socio-economiche Codice etico di Denominazione Formazione, Crescita e Tutela dei lavoratori Relazioni con la comunità Pianificazione strategica |
| Buone pratiche di cantina Qualità Tracciabilità Riduzione degli sprechi - Economia circolare |
| 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.

2021

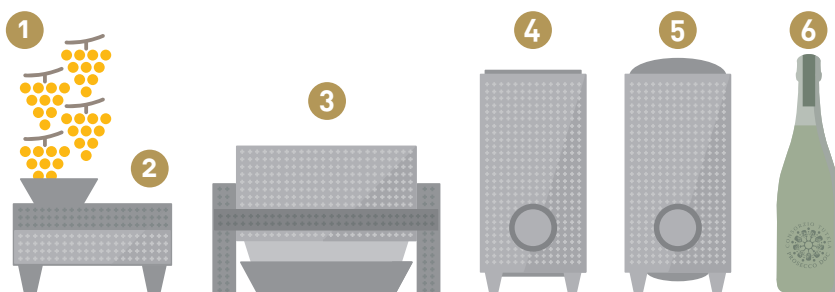


Vietata
la vendita
alla spina

www.prosecco.wine
info@consorzio.prosecco.it

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 2021

I seguenti dati sono rilevati dall'Osservatorio Economico del Prosecco

PRODUZIONE

3 MILIARDI di € di fatturato*

*valore stimato al consumo.

627 MILIONI di bottiglie di cui:

75,2% SPUMANTE

Brut Nature: 0,2%
Extra Brut: 0,3%
Brut: 24,9%
Extra Dry: 66,2%
Dry: 8,1%
Demi-sec: 0,3%

11,4% SPUMANTE ROSÉ

Brut Nature: 0,2%
Extra Brut: 0,7%
Brut: 30,1%
Extra Dry: 69%

13,4% FRIZZANTE

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

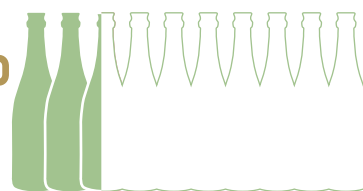
<0,1% TRANQUILLO



VENDITE

20,5%

MERCATO ITALIANO



127 MILIONI

di bottiglie

600 MILIONI

di euro

79,5%

MERCATO ESTERO



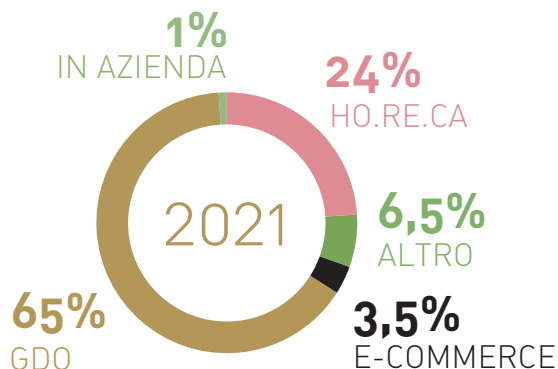
500 MILIONI

di bottiglie

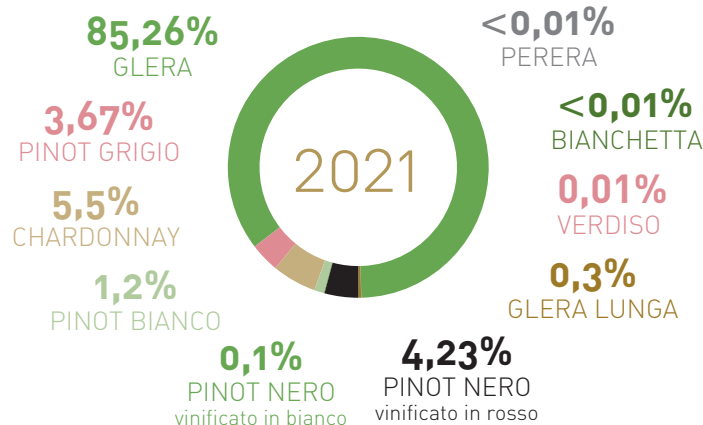
2.400 MILIONI

di euro

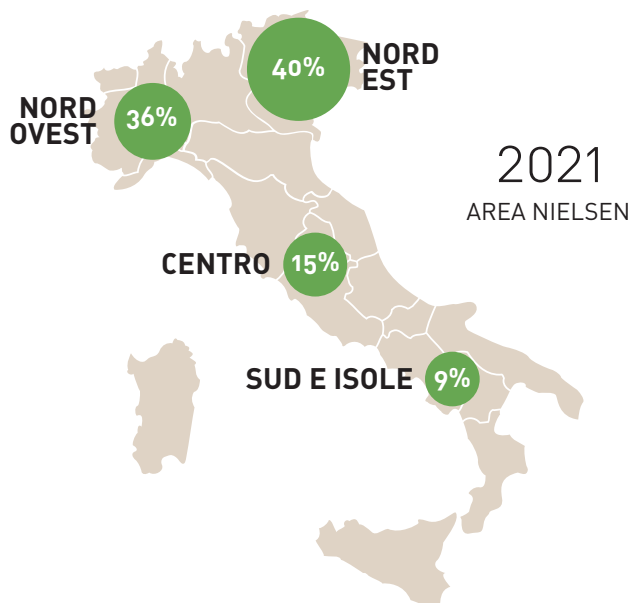
CANALI DISTRIBUTIVI



VENDEMMIA: 4,8 MLN hl



DISTRIBUZIONE IN ITALIA



ESPORTAZIONI

