

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.

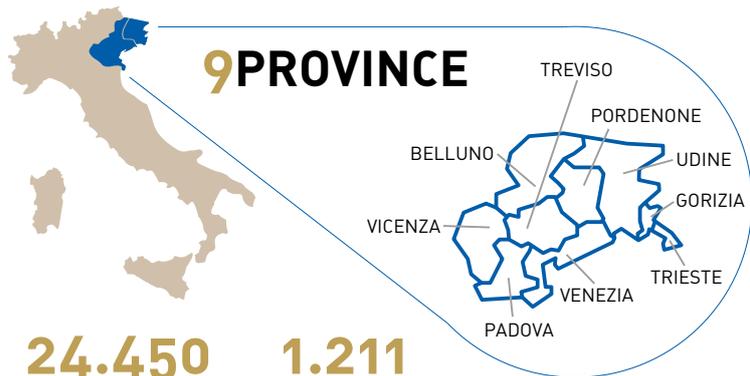
CENNI STORICI

"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.

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



24.450
ETTARI DI VIGNETO

1.211
AZ. VINIFICATRICI

11.102
AZIENDE VITICOLE

348
CASE SPUMANTISTICHE

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 (>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

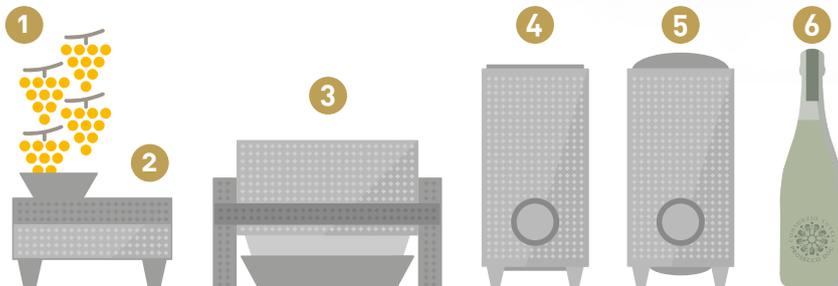
- Fascetta di Stato



- Prodotto in Italia

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;



PROSECCO DOC ITALIAN GENIO

RICONOSCERE IL PROSECCO D.O.C.

2018



Vietata
la vendita
alla spina

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

LA SOSTENIBILITÀ NELLA DOC PROSECCO

Il Consorzio persegue un miglioramento continuo, legato al progresso tecnologico e alle esigenze del territorio e dei consumatori, per la valorizzazione della denominazione relativamente agli aspetti:

- Ambientali
- Sociali/Etici
- Economici

Infatti sostiene e promuove:



Produzione Biologica (vengono favoriti i nuovi impianti, 230 ha su 1.200 di incremento 2018).



Standard Equalitas per giungere alla **certificazione territoriale** della denominazione.



Produzione Integrata (vengono favoriti i nuovi impianti, 150 ha su 1.200 di incremento 2018)



Viene promossa la costituzione di siepi e boschetti, al fine di incrementare la bellezza e la biodiversità della denominazione (gli impianti del 2018 hanno generato 56 ha di siepe certificati e sono potuti rientrare al progetto Mosaico Verde).

NUMERI

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

PRODUZIONE TOTALE DI PROSECCO DOC 2018

2,4 MILIARDI di € di fatturato*
*valore stimato al consumo.

464 MILIONI di bottiglie di cui:

83,32% SPUMANTE

Brut: 26,4%
Extra Dry: 67,8%
Dry: 5,4%
Demi-sec: 0,5%

16,63% FRIZZANTE

Normale: 99,78%
Rifermentato in bottiglia: 0,22%

0,05% TRANQUILLO



VENDITE

25%
MERCATO ITALIANO



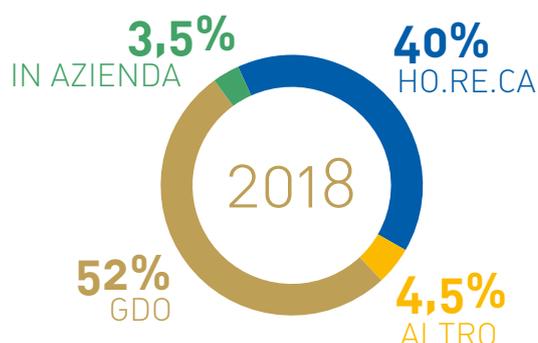
116 MILIONI di bottiglie
600 MILIONI di euro

75%
MERCATO ESTERO

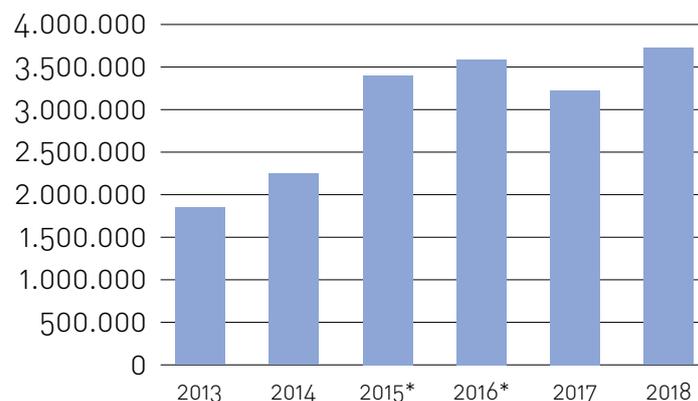


348 MILIONI di bottiglie
1.800 MILIONI di euro

CANALI DISTRIBUTIVI

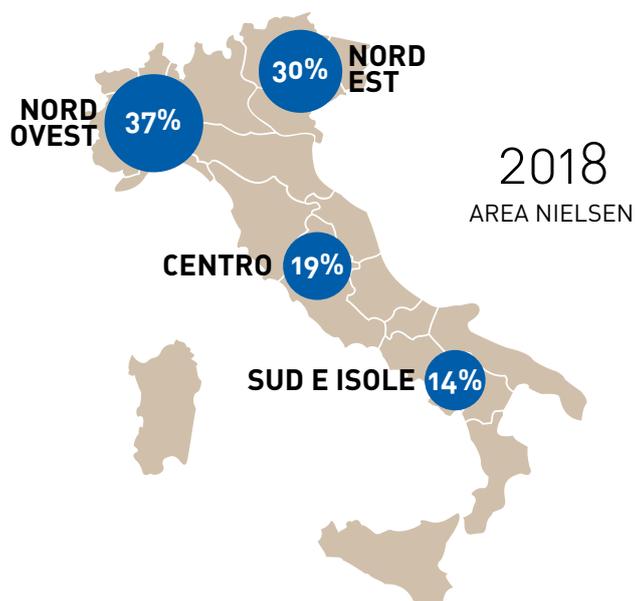


VENDEMMIE (in ettolitri)



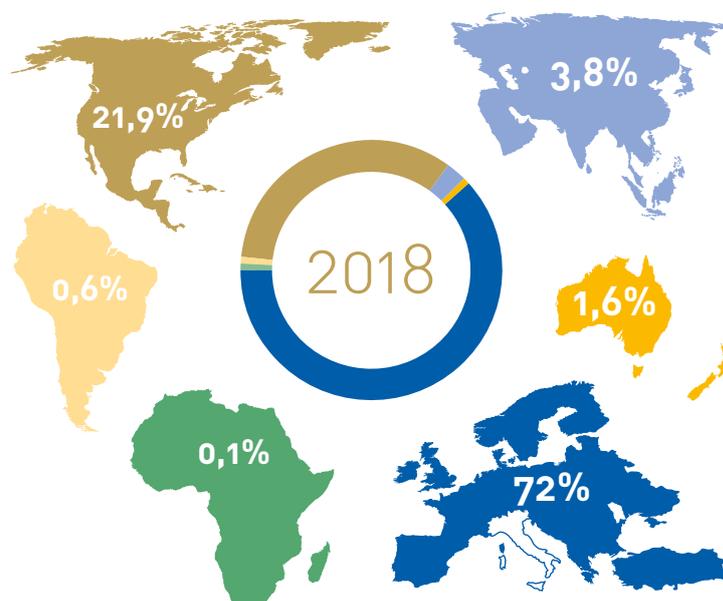
*riserva vendemmiale

DISTRIBUZIONE IN ITALIA



2018
AREA NIELSEN

ESPORTAZIONI



FONTE: elaborazione questionario presso i produttori.

FONTE: elaborazione questionario presso i produttori.