

## 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.

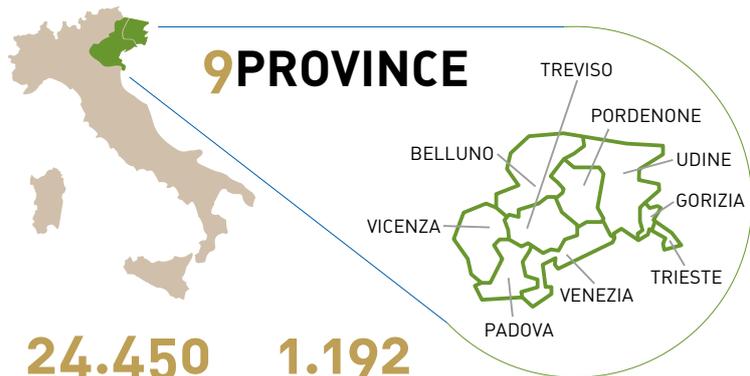
## CENNI STORICI

"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

**1.192**  
AZ. VINIFICATRICI

**11.460**  
AZIENDE VITICOLE

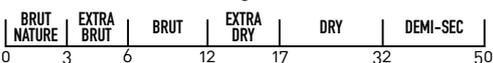
**347**  
CASE SPUMANTISTICHE

## 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

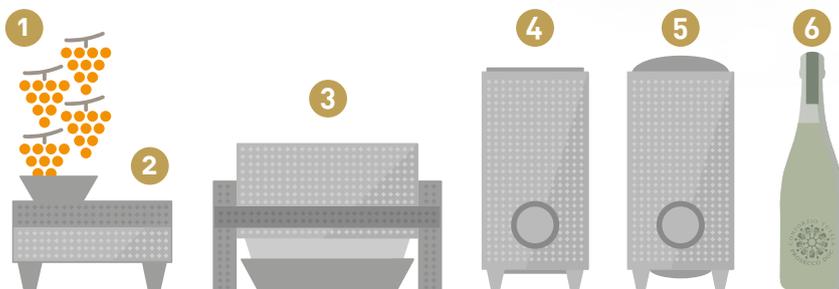
- Fascetta di Stato



- 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.

2019



Vietata  
la vendita  
alla spina

[www.prosecco.wine](http://www.prosecco.wine)  
[info@consorzio.prosecco.it](mailto: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 (il Consorzio incentiva tali produzioni mediante iniziative di carattere sia viticolo, sia promozionale).



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



Produzione integrata (il Consorzio incentiva tali produzioni mediante iniziative di carattere sia viticolo, sia promozionale).



Viene promossa la costituzione di siepi e boschetti, al fine di incrementare la bellezza e la biodiversità della denominazione (gli ettari di siepi certificati e aderenti a mosaico verde sono 77).

# NUMERI

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

## PRODUZIONE TOTALE DI PROSECCO DOC 2019

**2,4 MILIARDI** di € di fatturato\*

\*valore stimato al consumo.

**486 MILIONI** di bottiglie di cui:

**83,58% SPUMANTE**

Brut: 29,8%  
Extra Dry: 65%  
Dry: 4,9%  
Demi-sec: 0,3%

**16,39% FRIZZANTE**

Rifermentato in autoclave: 99,8%  
Rifermentato in bottiglia: 0,2%

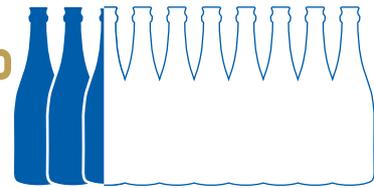
**0,03% TRANQUILLO**



## VENDITE

**22,2%**

**MERCATO ITALIANO**



**108 MILIONI** di bottiglie  
**530 MILIONI** di euro

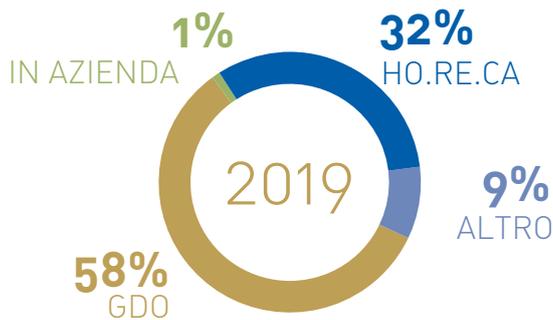
**77,8%**

**MERCATO ESTERO**

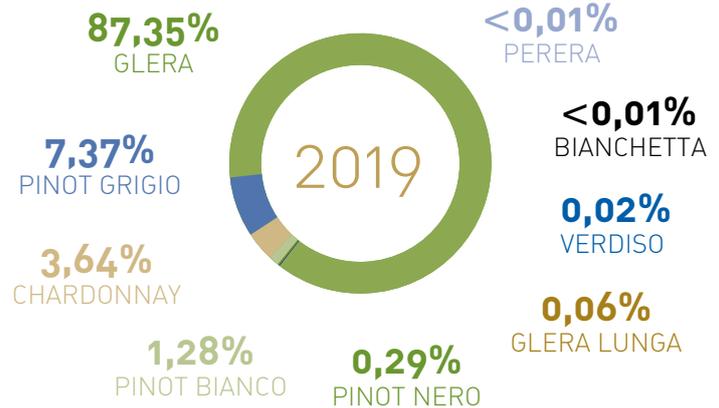


**378 MILIONI** di bottiglie  
**1.870 MILIONI** di euro

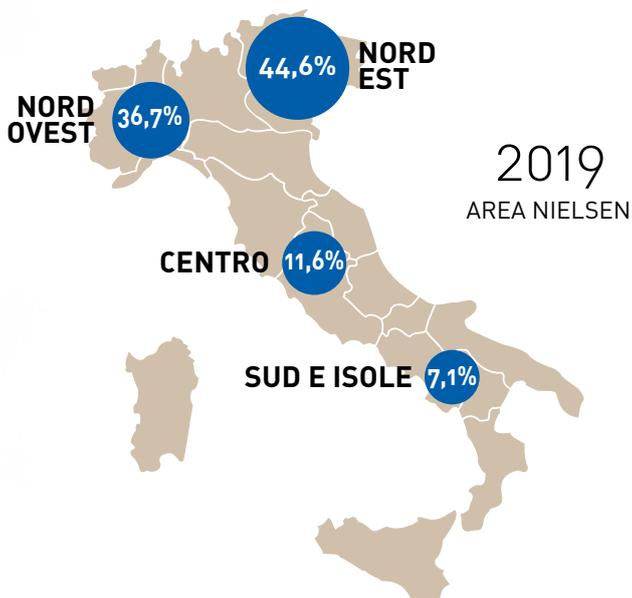
## CANALI DISTRIBUTIVI



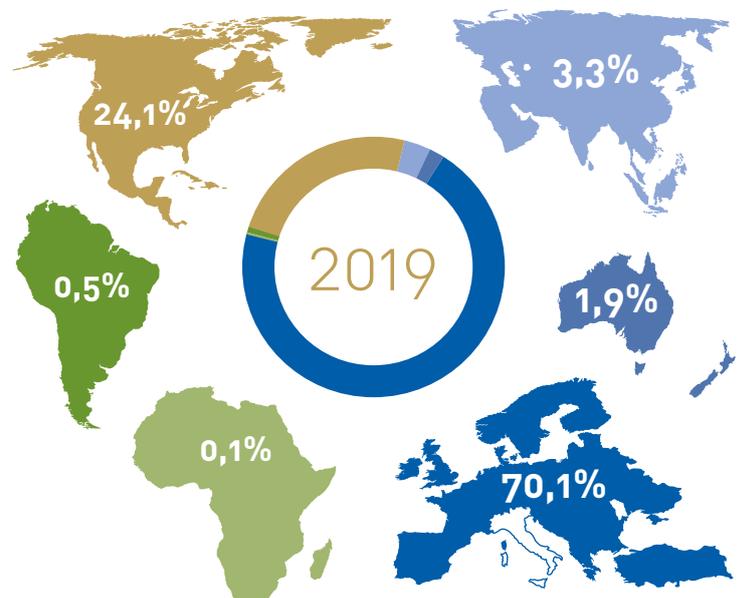
## VENDEMMIA: 3.9 MLN hl



## DISTRIBUZIONE IN ITALIA



## ESPORTAZIONI



FONTE: elaborazione questionario presso i produttori.

FONTE: elaborazione questionario presso i produttori.