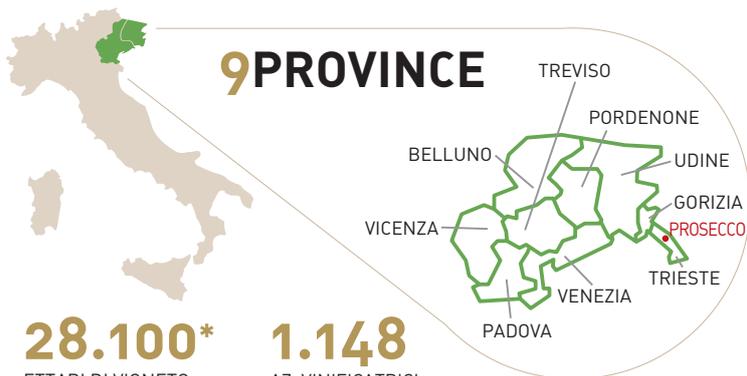


## AREA DI PRODUZIONE / CLIMA

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 ingegno umano nasce il Prosecco DOC, un vino unico.

DAL 17 LUGLIO 2009 2 REGIONI VENETO FRIULI VENEZIA GIULIA



28.100\*  
ETTARI DI VIGNETO

1.148  
AZ. VINIFICATRICI

11.969  
AZIENDE VITICOLE

355  
CASE SPUMANISTICHE

\*: ulteriori 5.800 ha da iscrizione temporanea 2023

## 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

## PROSECCO, DENOMINAZIONE SOSTENIBILE

**una comunità di imprese per un prodotto sostenibile:** il Consorzio, ha intrapreso il percorso verso la certificazione di Denominazione Sostenibile, e di integrazione della Responsabilità Sociale (ISO 26000), approvando un progetto associativo sinergico Consorzio - aziende del sistema produttivo per il raggiungimento degli obiettivi di sviluppo sostenibile, in linea con i criteri ESG, abbracciando la sostenibilità ambientale, etico-sociale ed economica.

### Sistema di Gestione della Sostenibilità di Denominazione del Consorzio

Coinvolgimento degli stakeholders
Diffusione della cultura della Sostenibilità
Ricerca e Sviluppo: Ambiente Società (lavoratori e comunità) Economia
Sistema Monitoraggio-Report-Verifica (MRV)
Formulazione e trasferimento dei contenuti applicativi al sistema produttivo
Controllo e rendicontazione

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



# PROSECCO DOC ITALIAN GENIO

RICONOSCERE  
IL PROSECCO  
D.O.C.

2023

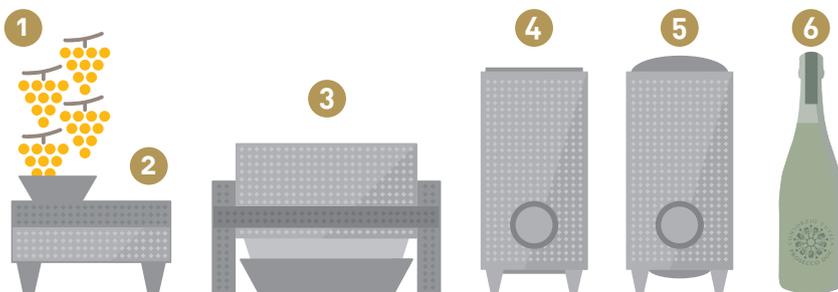


Vietata  
la vendita  
alla spina

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); il Pinot Nero per il Prosecco DOC Rosé ha una macerazione con le bucce per l'estrazione del colore;
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 2023

I seguenti dati sono rilevati dall'Osservatorio Economico del Prosecco

## PRODUZIONE

**3,5 MILIARDI**  
di € di fatturato\*

\*valore stimato al consumo.

**616 MILIONI**  
di bottiglie di cui:

**76,8% SPUMANTE**

Brut Nature: 0,3%  
Extra Brut: 0,6%  
Brut: 29,7%  
Extra Dry: 63,8%  
Dry: 5,5%  
Demi-sec: 0,1%

**8,3% SPUMANTE ROSÉ**

Brut Nature: 0,3%  
Extra Brut: 0,6%  
Brut: 30,7%  
Extra Dry: 68,4%

**14,9% FRIZZANTE**

Seconda fermentazione in autoclave: 99,8%  
Seconda fermentazione in bottiglia: 0,2%

**<0,1% TRANQUILLO**



## VENDITE

**20%**

**MERCATO ITALIANO**



**123,2**

**MILIONI**  
di bottiglie

**700**

**MILIONI**  
di euro

**80%**

**MERCATO ESTERO**



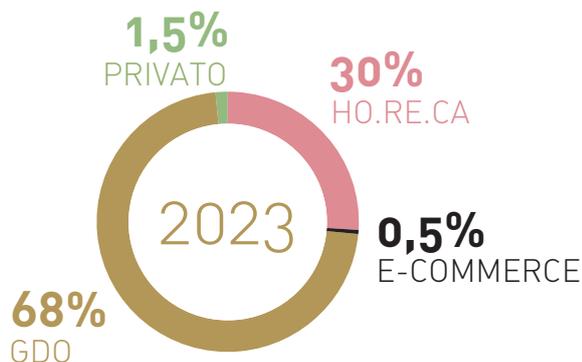
**492,8**

**MILIONI**  
di bottiglie

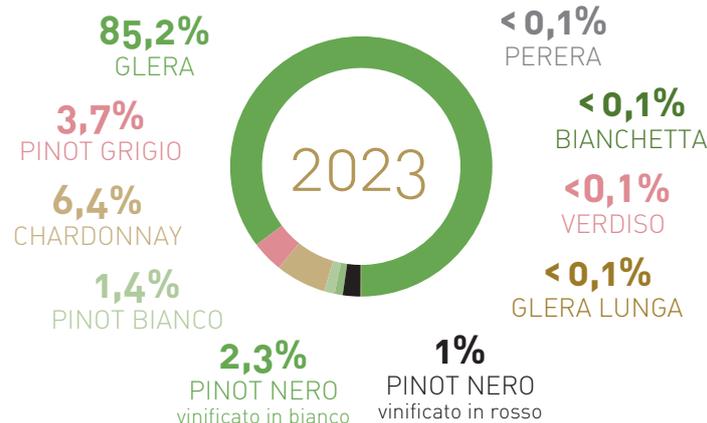
**2.800**

**MILIONI**  
di euro

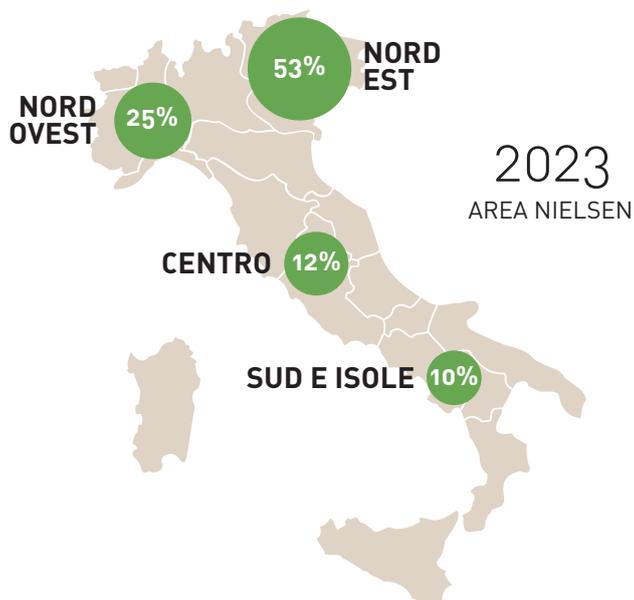
## CANALI DISTRIBUTIVI



## VENDEMMIA: 4,45 MLN hl



## DISTRIBUZIONE IN ITALIA



## ESPORTAZIONI

