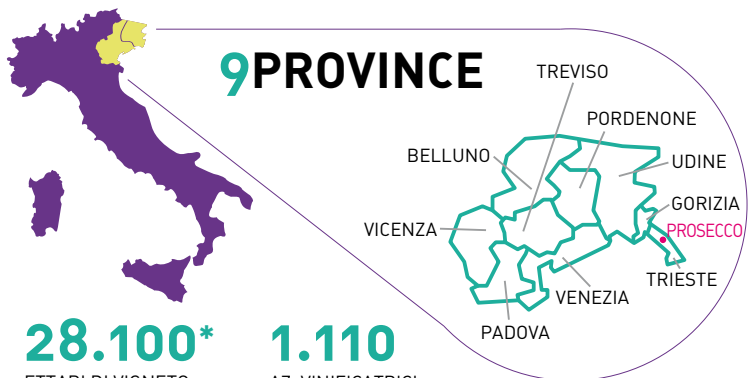


## AREA DI PRODUZIONE / CLIMA

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

**1.110**  
AZ. VINIFICATRICI

**12.322**  
AZIENDE VITICOLE

**350**  
CASE SPUMANTISTICHE

\*: ulteriori 6.900 ha da iscrizione temporanea 2025

## 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 e Spumante Rosé (>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 DOC, COMUNITÀ SOSTENIBILE

L'obiettivo del Consorzio è coinvolgere tutti i produttori della Denominazione, nessuno escluso, in un percorso inclusivo, al fine di promuovere e comunicare l'impegno delle aziende che ne fanno parte, permettendo loro di pianificare il proprio percorso, senza imposizioni, in base alle proprie sensibilità e

capacità. Grazie anche attraverso il confronto con gli stakeholder, sarà possibile definire gli obiettivi della Comunità del Prosecco, così da rispondere in modo puntuale alle esigenze del mercato e del territorio. L'attività di governance sarà gestita attraverso una piattaforma digitale che, collegata a banche dati esistenti, consentirà di raccogliere in modo sistematico i certificati di sostenibilità, associandoli a superfici e produzioni, senza alcun appesantimento degli adempimenti burocratici per le aziende. Inoltre, grazie alla definizione di un valore per ogni standard (rating di sostenibilità) e in relazione alle esigenze della comunità, sarà possibile riconoscere e classificare gli impegni raggiunti dalle aziende nei pilastri ambientale, sociale ed economico.



# PROSECCO DOC ITALIAN GENIO

## RICONOSCERE IL PROSECCO D.O.C.

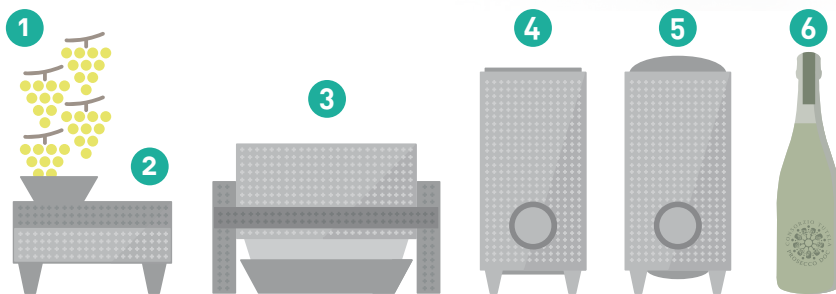
## 2025



Vietata  
la vendita  
alla spina

## 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. Certificazione, imbottigliamento ed etichettatura.



# NUMERI 2025

I seguenti dati sono rilevati dall'Osservatorio Economico del Prosecco

## PRODUZIONE

**3,6 MILIARDI**  
di € di fatturato\*

\*valore stimato al consumo.

**667 MILIONI**  
di bottiglie di cui:

**77,8% SPUMANTE**

Brut Nature: 0,2%  
Extra Brut: 0,6%  
Brut: 33,5%  
Extra Dry: 60,8%  
Dry: 4,7%  
Demi-sec: 0,2%

**9,0% SPUMANTE ROSÉ**

Brut Nature: 0,2%  
Extra Brut: 0,4%  
Brut: 45,3%  
Extra Dry: 54,1%

**12,3% FRIZZANTE**

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

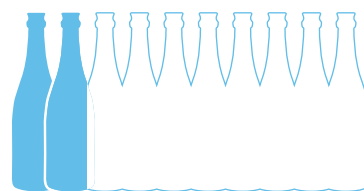
**0,1% TRANQUILLO**



## VENDITE

**18%**

**MERCATO ITALIANO**



**120**

**MILIONI**  
di bottiglie

**650**

**MILIONI**  
di euro

**82%**

**MERCATO ESTERO**



**547**

**MILIONI**  
di bottiglie

**2.950**

**MILIONI**  
di euro

## CANALI DISTRIBUTIVI

**0,5%**  
PRIVATO

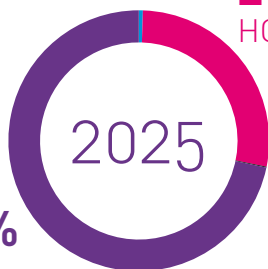
**27,7%**  
HO.RE.CA

2025

**0,1%**

E-COMMERCE

**71,7%**  
GDO



## VENDEMMIA: 4,95 MLN hl

**85,8%**  
GLERA

**< 0,01%**  
PERERA

**2,9%**  
PINOT GRIGIO

**< 0,01%**  
BIANCHETTA

**7,1%**  
CHARDONNAY

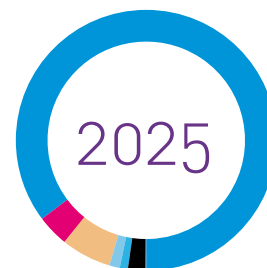
**< 0,1%**  
VERDISO

**1,2%**  
PINOT BIANCO

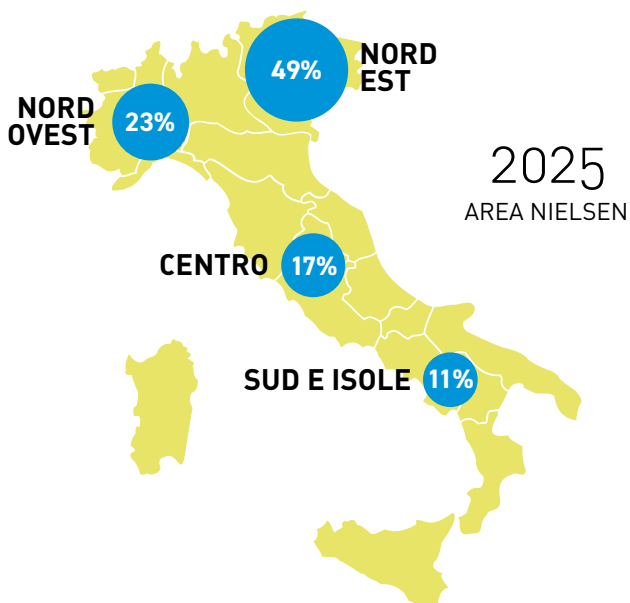
**< 0,1%**  
GLERA LUNGA

**1,9%**  
PINOT NERO  
vinificato in bianco

**1,1%**  
PINOT NERO  
vinificato in rosso



## DISTRIBUZIONE IN ITALIA



## ESPORTAZIONI

