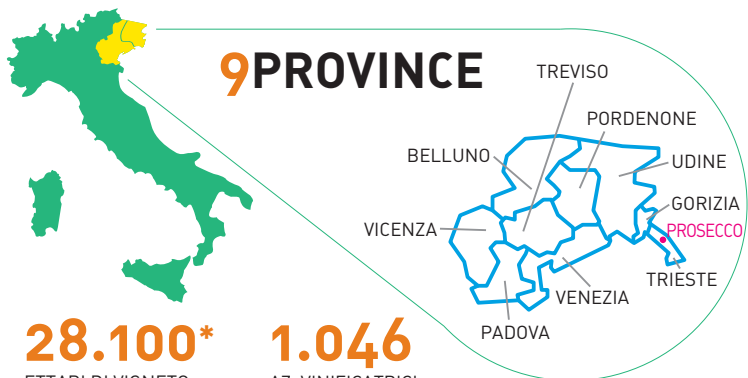


AREA DI PRODUZIONE / CLIMA

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 2009 2 REGIONI VENETO FRIULI VENEZIA GIULIA
17 LUGLIO



9 PROVINCE

28.100*
ETTARI DI VIGNETO

1.046
AZ. VINIFICATRICI

12.107
AZIENDE VITICOLE

362
CASE SPUMANTISTICHE

*: ulteriori 3.900 ha da iscrizione temporanea 2024

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, DENOMINAZIONE SOSTENIBILE

Le tematiche ambientali, etico-sociali ed economiche appartengono alla componente immateriale della Qualità del prodotto, infatti vengono sostenute dal Consorzio con molteplici progetti di ricerca (nel 2024, investimenti pari a 1,3 milioni di €), in particolare per la riduzione degli input chimici e delle

emissioni di CO2, per la corretta gestione della risorsa idrica, per l'incremento della biodiversità, per le buone pratiche verso i dipendenti e le comunità locali, con l'obiettivo di rendere il Prosecco una risorsa durevole nel tempo per tutti i soggetti interessati direttamente e indirettamente.

Dato il significativo numero di standard di certificazione di sostenibilità, il Consorzio sta organizzando un percorso inclusivo (identificabile come un'attività di ingegnerizzazione delle informazioni), che coinvolga un numero rilevante di produttori e che definisca il metodo di gestione delle certificazioni individuando il ruolo del Consorzio come "Data Orchestrator".

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.

2024

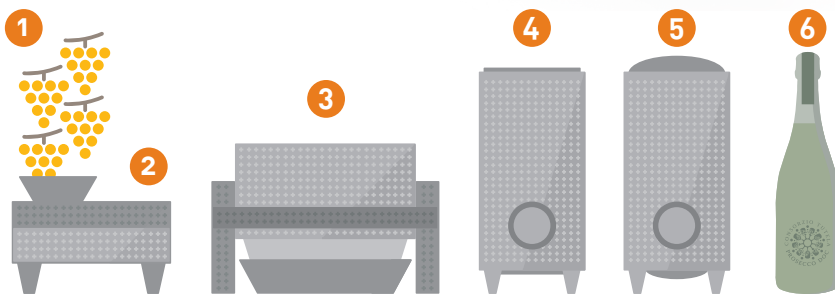


Vietata
la vendita
alla spina

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 2024

I seguenti dati sono rilevati dall'Osservatorio Economico del Prosecco

PRODUZIONE

3,6 MILIARDI di € di fatturato*

*valore stimato al consumo.

660 MILIONI di bottiglie di cui:

76,7% SPUMANTE

Brut Nature: 0,3%
Extra Brut: 0,5%
Brut: 33,6%
Extra Dry: 61,1%
Dry: 4,4%
Demi-sec: 0,1%

9,4% SPUMANTE ROSÉ

Brut Nature: 0,3%
Extra Brut: 0,7%
Brut: 40,5%
Extra Dry: 58,5%

13,8% FRIZZANTE

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

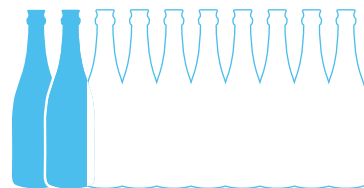
0,1% TRANQUILLO



VENDITE

18%

MERCATO ITALIANO



120

MILIONI di bottiglie

650

MILIONI di euro

82%

MERCATO ESTERO



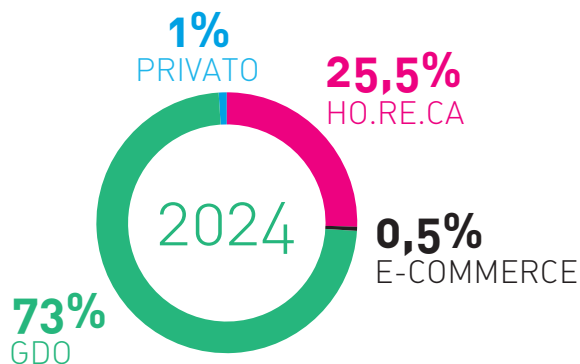
540

MILIONI di bottiglie

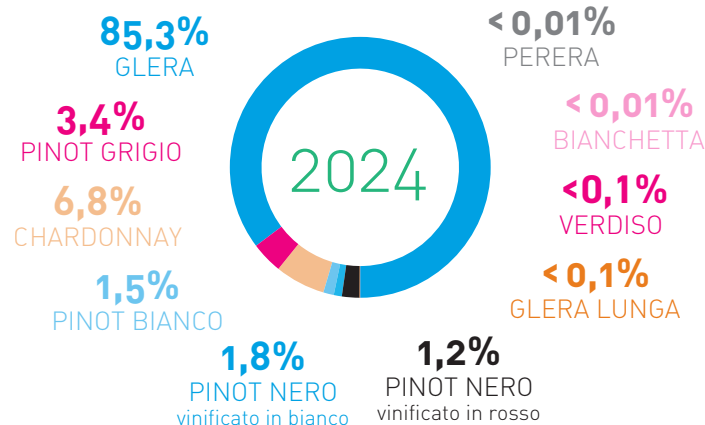
2.950

MILIONI di euro

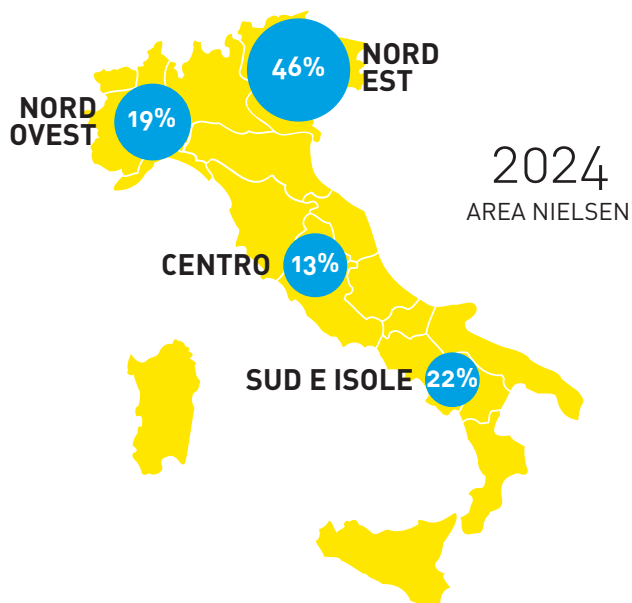
CANALI DISTRIBUTIVI



VENDEMMIA: 4,32 MLN hl



DISTRIBUZIONE IN ITALIA



ESPORTAZIONI

