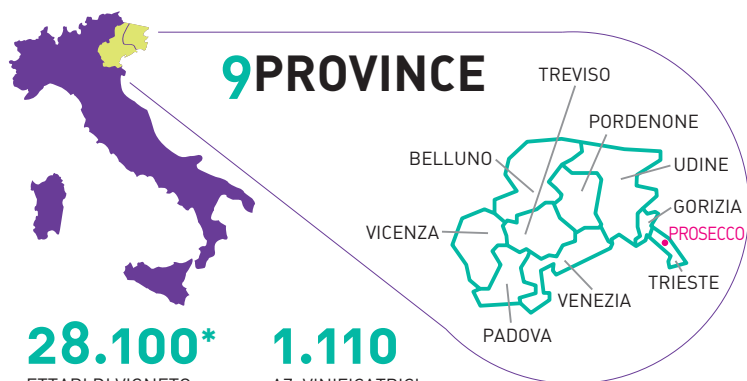


AREA DI PRODUZIONE / CLIMA

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 SPUMANISTICHE

*: 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.

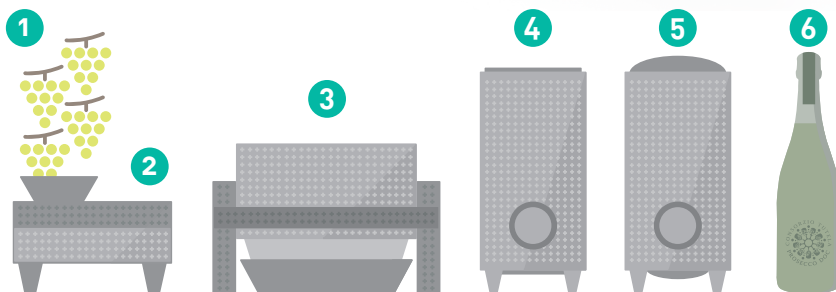
2025



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%

13,1% FRIZZANTE

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

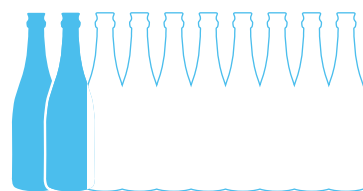
0,1% TRANQUILLO



VENDITE

18%

MERCATO ITALIANO



120

MILIONI
di bottiglie

650

MILIONI
di euro

82%

MERCATO ESTERO



547

MILIONI
di bottiglie

2.950

MILIONI
di euro

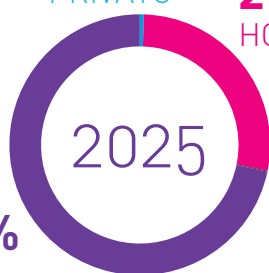
CANALI DISTRIBUTIVI

0,5%
PRIVATO

27,7%
HO.RE.CA

0,1%
E-COMMERCE

71,7%
GDO



VENDEMMIA: 4,95 MLN hl

85,8%
GLERA

2,9%
PINOT GRIGIO

7,1%
CHARDONNAY

1,2%
PINOT BIANCO

1,9%
PINOT NERO
vinificato in bianco

1,1%
PINOT NERO
vinificato in rosso

< 0,01%
PERERA

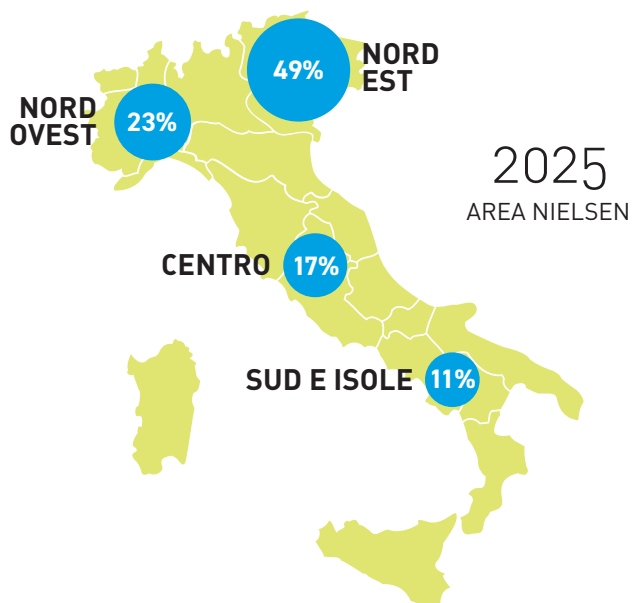
< 0,01%
BIANCHETTA

< 0,1%
VERDISO

< 0,1%
GLERA LUNGA



DISTRIBUZIONE IN ITALIA



ESPORTAZIONI

