

speciale

Marzo 2022

a cura di Federica Bartesaghi e Tommaso Farina



COLLINE CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG

PROSECCO DOC E DOCG

Questo mese, la nostra rubrica speciale tratterà degli spumanti. E soprattutto di un mondo spumantistico particolare: quello del Prosecco. Il fatto che spesso i consumatori, sbagliando, chiamino 'Prosecco' qualunque tipo di spumante, anche diversissimo, la dice lunga sul successo planetario di un nome che, col tempo, è diventato un vero e proprio brand, simbolo del bere italiano nel mondo. Attualmente, i vini a denominazione Prosecco sono le bollicine italiane maggiormente vendute a livello internazionale e il mercato del Prosecco, sia Docg che Doc, registra da anni un costante incremento nel volume e nel valore.

La base del Prosecco è costituita dall'uva glera: un vitigno bianco che si è dimostrato perfettamente in grado di attemperare alle caratteristiche di dare un vino pronto, beverino e seducente.

Il vertice della denominazione è rappresentato dal Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg. Si tratta della zona storica, la zona elettiva della bollicina-Prosecco. Le colline di Conegliano e Valdobbiadene sono diventate da qualche anno Patrimonio dell'Umanità censito dall'Unesco, e ben a ragione: si tratta di un paesaggio impressionante, con scorci che, pur nella loro grande diversità, non hanno nulla da invidiare alle colline toscane. Su questi pendii rapidi, le condizioni climatiche si sono rivelate storicamente ideali per l'uva glera. Il Conegliano Valdobbiadene, senza la menzione Superiore, può essere vinificato come vino bianco fermo (anzi: Tranquillo, come dice il disciplinare) o frizzante, tuttavia è fuor di dubbio che la versione che ne ha consacrato il suc-

cesso è quella spumantizzata e Superiore. Il metodo prescelto è quello in autoclave, ossia lo Charmat, anche se da qualche tempo si sono fatti strada alcuni Prosecco spumantizzati in bottiglia. Allo stesso modo, la tipologia maggiormente gettonata è sempre stata quella dell'Extra Dry, contenente un discreto residuo zuccherino che, sia pure con criterio, consente al vino di non sfigurare nemmeno con l'abbinamento a certi dessert. Tuttavia, la destinazione principale del Prosecco è l'accostamento con salumi e sfizi da aperitivo, campo in cui questo vino dà il meglio di sé. Per il resto, l'abbinamento alla cucina ittica è comunque molto indovinato. A tal proposito, la tipologia Brut, di cui si sta accrescendo il numero di rappresentanti, consente agevolmente la bevuta a tutto pasto.

L'altra denominazione importante ci proviene da un'area posta a breve distanza: l'Asolo Docg. Ultimamente, si tratta di una denominazione che ha offerto parecchi spunti interessanti.

L'ultima nata è invece la denominazione Prosecco Doc, sviluppata su un territorio che ingloba anche le aree pianeggianti del Veneto orientale e del Friuli Venezia Giulia. Se questa Doc ultimamente ha fatto parlare di sé per l'introduzione della tipologia Rosé, il core business è rappresentato comunque dal Prosecco tradizionale, bianco, a base di uva glera in massima prevalenza. Le destinazioni d'uso, anche in questo caso, sono l'aperitivo, il brindisi sul pesce e, perché no, il classico Spritz, di cui il Prosecco costituisce componente imprescindibile.

Tommaso Farina

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

099164

segue

PROSECCO DOCG

BOTTER

www.botter.it



PROSECCO ASOLO DOCG SUPERIORE

Vitigni

Glera

Zona di produzione

Veneto

Gradazione alcolica

11% vol.

Descrizione e principali note organolettiche

Colore giallo paglierino. Profumo delicato, con note fruttate di pera e mela verde e fiori d'acacia. Fresco, morbido, con acidità e sapidità equilibrate e bilanciate. Ideale come aperitivo, ottimo anche con antipasti di verdure o di pesce, zuppe di vario tipo, risotti e primi piatti a base di pesce o verdure.

N. bottiglie prodotte

40mila

Formato

0,75 lt

C&C

www.cecsrl.it



'JÄPO' VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG MILLESIMATO BRUT

Vitigni

100% Glera

Zona di produzione

Area collinare di Conegliano Valdobbiadene.

Gradazione alcolica

12% vol.

Descrizione e principali note organolettiche

Spumante di grande eleganza e raffinatezza, recentemente premiato al Mundus Vini 2022 con la Medaglia d'Oro. Di colore giallo paglierino scarico, è caratterizzato da un perlage fine e persistente. Delicato, fruttato intenso, floreale e coinvolgente al naso, al palato si presenta brioso, fresco ed elegante.

N. bottiglie prodotte

80mila

Formato

0,75 lt

CANTINA PRODUTTORI VALDOBBIADENE

www.valdoca.com



VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT MILLESIMATO SCUDO VERDE

Vitigni

85% Glera, 15% Pinot

Zona di produzione

Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, Veneto

Gradazione alcolica

11% vol.

Descrizione e principali note organolettiche

Spumante raffinato, dal colore paglierino scarico, dall'elegante bouquet floreale, con gusto armonico e secco. Ottimo aperitivo, ideale a tutto pasto in abbinamento a pesce, frutti di mare e crostacei. Va bevuto giovane per apprezzarne appieno freschezza, vivacità, sapori e profumi.

N. bottiglie prodotte

1200.000

Formato

0,75 lt

MONTELVINI

www.montelvini.it



ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY

Vitigni

100% Glera

Zona di produzione

Asolo Prosecco

Gradazione alcolica

11,5% vol.

Descrizione e principali note organolettiche

L'Asolo Prosecco Superiore Docg racchiude in sé la massima espressione dei vigneti dei colli asolani. Si presenta di un bel colore giallo paglierino scarico, con una spuma fine e persistente. Il profumo spazia dal fruttato al floreale. Gusto morbido, vellutato e al tempo stesso asciutto grazie all'equilibrata nota acida.

N. bottiglie prodotte

110mila

Formato

0,75 lt

VITICOLTORI PONTE

www.ponte1948.it



PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT CONEGLIANO VALDOBBIADENE PONTE

Vitigni

100% Glera

Zona di produzione

Zona Docg Conegliano e Valdobbiadene

Gradazione alcolica

11,5% vol.

Descrizione e principali note organolettiche

Di colore brillante giallo paglierino, ha un bouquet energetico, ricco. Rimanda ai profumi delle colline di Conegliano e Valdobbiadene, culla delle uve che danno vita a questo armonioso Prosecco. Note vegetali di fiori di prato e sentori d'agrumi ne esaltano il profilo aromatico. Il sapore è morbido, intenso e vellutato al palato. Il gusto è fresco e pulito. Il perlage fine assicura la persistenza del sapore in bocca.

N. bottiglie prodotte

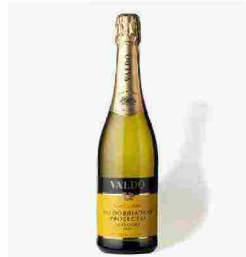
5mila

Formato

0,75 lt

VALDO SPUMANTI

it.valdo.com



MARCA ORO PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY

Vitigni

100% Glera

Zona di produzione

Valdobbiadene

Gradazione alcolica

11% vol.

Descrizione e principali note organolettiche

Prosecco dal colore giallo paglierino chiaro con riflessi dorati. Perlage a grana finissima e persistente. Inconfondibile profumo fruttato con sentori di mela selvatica, Golden, di fiori d'acacia e di miele. Gusto snello e gentile, di moderato corpo, con una leggera amabilità residua.

N. bottiglie prodotte

N/A

Formato

0,375 - 0,75 - 1,5 - 3 lt

VILLA SANDI - LA GIOIOSA

www.lagioiosa.it



ASOLO PROSECCO SPUMANTE DOCG EXTRA DRY MILLESIMATO BIODIVERSITY FRIEND LA GIOIOSA

Vitigni

Glera

Zona di produzione

Tenuta aziendale nel territorio della Docg Asolo coltivata secondo i rigorosi parametri previsti dalla certificazione Biodiversity Friend.

Gradazione alcolica

11% vol.

Descrizione e principali note organolettiche

Colore giallo paglierino scarico, perlage fine e persistente. Al bouquet è intensamente fruttato con evidenti note di mela Golden matura. Piacevole ed elegante la nota floreale che ricorda i fiori d'acacia. Al gusto è fresco, leggermente abboccato, morbido su fondo sapido, con finale piacevolmente fruttato e armonico.

N. bottiglie prodotte

220mila nella versione spumante e 200mila nella versione frizzante.

Formato

0,75 lt

CANTINE MASCHIO

www.cantinemaschio.com



MASCHIO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY MILLESIMATO

Vitigni

Glera e vitigni complementari come da disciplinare

Zona di produzione

Aree vocate della zona di Valdobbiadene Docg

Gradazione alcolica

11% vol.

Descrizione e principali note organolettiche

Vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, si caratterizza per un profumo intenso e fragrante con sentori di cedro candito e fiori d'acacia e un sapore fresco con una nota fruttata.

N. bottiglie prodotte

450mila

Formato

0,75 lt