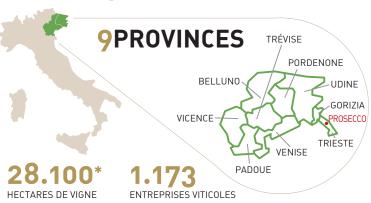
#### AIRE DE PRODUCTION/CLIMAT

Les cépages utilisés pour faire le Prosecco se trouvent exclusivement dans les territoires situés entre les Dolomites et la mer Adriatique, en Italie du nord. Le Prosecco DOC est issu d'une interaction spéciale entre sol et tradition vinicole, ce qui en fait un vin unique.

DEPUIS LE 2009 2 RÉGIONS VÉNÉTIE 17 JUILLET 2009 2 RÉGIONS FRIOUL-VÉNÉTIE JULIENNE



10.398

PRODUCTEURS DE MOUSSEUX

\*: ultérieures 7.500 ha temporairement incluses en 2022

#### SPÉCIFICITÉ DU PRODUIT. TYPOLOGIES

Vin brillant de couleur jaune pâle ou rose pâle avec une effervescence fine et persistante caractérisée par des parfums floraux et fruités. Son goût est frais et élégant avec un taux d'alcool modéré.

- Vin effervescent (>3 atm) Sucre résiduel (q/l):

I	BRUT Nature	EXTRA Brut	1	BRUT	EXTRA DRY	I	DRY	DEMI-SEC	ı
0	3	}	6	1:	2	17	3	2	50

- -Pétillant (1 2,5 atm)
- -Tranquille (<1 atm)

#### **CONSOMMATION**

Il s'accorde aux plats traditionnels de la gastronomie italienne. Son caractère polyvalent est idéal pour l'exploration de nouveaux horizons gastronomiques associés à la cuisine internationale. Grâce à son faible taux d'alcool le Prosecco DOC est parfait pour l'apéritif, pour un toast ou pour des célébrations de retrouvaille.

#### COMMENT RECONNAÎTRE LE VRAI PROSECCO DOC

- Indication Prosecco DOC sur l'étiquette
- Bande de contrôle d'État



- Produit en Italie

#### PROSECCO, UN TERRITOIRE DURABLE

Une communauté d'entreprises pour un produit durable : le Consortium s'est engagé sur la voie de la certification de Territoire Durable (norme Equalitas) et de la mise en œuvre de la Responsabilité Sociale (ISO 26000), en approuvant un projet associatif, caractérisé par la synergie entre les entreprises du système productif et lui-même. Le but est d'atteindre des objectifs de développement durable, conformes aux critères ESG, et d'englober la durabilité environnementale, sociale, éthique et économique.

#### Système de gestion de la durabilité du consortium

**D.O.C** 

Engagement des parties impliquées

Sensibilisation à la durabilité et à la culture

Recherche et Développement : Environnement Société (employés et communauté) Économie

Système de vérification des rapports de surveillance (MRV)

Formulation des contenus pratiques et transfert au système productif

Contrôle et rapports

Le Consortium soutient et promeut également des certifications et des initiatives qui conduisent à une augmentation concrète du niveau de durabilité du Prosecco.









# PROSECCO DOC ITALIAN GENIO



#### **MODE DE PRODUCTION**

- 1. Vendage;
- 2. Égrappage (séparation des baies de la rafles);
- 3. Pressurage (séparation du moût de la peau);
- 4. 1° fermentation (transformation du moût en vin);
- 5. 2° Prise de mousse ou effervescence en cuve close (le vin devient mousseux ou pétillant);
- 6. Mise en bouteille et étiquetage.











### **PRODUCTION**

\* valeur estimée à la consommation

MILLIARDS € de chiffre d'affaires\* **MILLIONS** de bouteilles

77,8% EFFERVESCENT Brut Nature: 0,2%

Extra Brut: 0,4% Brut: 26,7% Extra Dry: 65,1% Dry: 7,5% Demi-sec: 0,1%

**10,0%** EFFERVESCENT ROSÉ Brut Nature: 0,3%

Extra Brut: 0,6% Brut: 26,4% Extra Dry: 72,7%

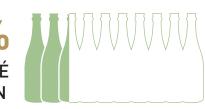
12,2% PÉTILLANT

Refermentation en autoclave: 99,7% Refermentation en bouteille: 0,3%

<0,1% TRANQUILLE

## **VENTES**

19% MARCHÉ **ITALIFN** 



**121,2** MILLIONS 640 MILLIONS

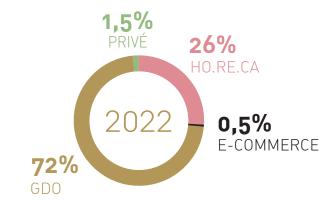
d'euros

**MILLIONS** 

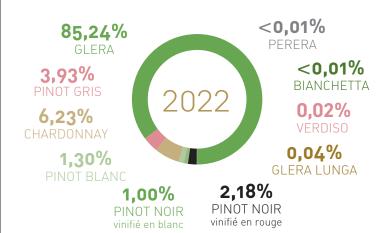
d'euros



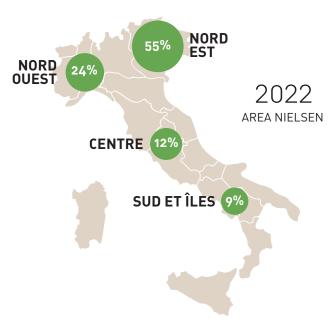
# **CANAUX DE DISTRIBUTION**



# VINTAGE: 5,65 MLN hl



## **DISTRIBUTION EN ITALIE**



## **EXPORTATIONS**

