

# Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

## Vini

Nel Prosecco si riconosce e si innesta la cultura di un intero territorio. Le sue origini si perdono in un passato lontano, ma il Prosecco ha disegnato in modo indelebile il profilo, il sapore e la vita stessa di queste terre. La zona di produzione D.O.C.G. è racchiusa nella fascia pedemontana, tra Valdobbiadene e Conegliano per 15 comuni e circa 5.000 ettari di vigneto.

Grazie ad una personalità spiccata, il Prosecco D.O.C.G. ha saputo conquistare il gusto del consumatore moderno. La versatilità, la fruttata leggerezza, la giovinezza soddisfano i palati più diversi.

Prodotto in tre tipologie - spumante, frizzante, tranquillo - può essere degustato a tutto pasto, ma è particolarmente apprezzato con gli antipasti di pesce ed i risotti e nella versione con le bollicine come aperitivo e in tutti i momenti della festa.

### Tipologie

Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. nasce da precise regole che ne garantiscono l'unicità e l'autenticità e da una tradizione che, pur adeguandosi ai cambiamenti avvenuti, ha conservato nel tempo un'identità precisa ed inconfondibile. Spumante, Frizzante o Tranquillo, il Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. si riconosce per il colore paglierino leggero, per la moderata corposità, per l'esclusivo profumo fruttato e floreale. Ecco una breve descrizione delle caratteristiche dei diversi tipi di vino prodotti.

### CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. SPUMANTE

Il Prosecco Spumante esprime pienamente il suo carattere agile ed al tempo stesso energetico ed è prodotto prevalentemente in due versioni, l'Extra Dry ed il Brut. Nella prima la rifermentazione si interrompe quando ancora rimane una piccola percentuale di zuccheri (12-20 gr/l), nella seconda è condotta quasi alla fine (12 gr/l massimo) in modo che lo Spumante diventi più secco e asciutto. C'è poi la versione Dry, che è la meno diffusa, con un residuo zuccherino più elevato rispetto alle altre.

#### Brut

È il Prosecco più moderno ed ha un grande successo internazionale. Si caratterizza per profumi più ricchi di sentori di agrumi e di note vegetali, che si accompagnano con una piacevole nota di crosta di pane, unita ad una bella e viva energia gustativa. Il perlage fine, assicura la persistenza del sapore e la pulizia del palato, rendendolo a tavola, lo spumante per eccellenza. Da apprezzare servito a 7-9°C su antipasti di pesce e verdure anche elaborati, primi con frutti di mare e piatti di pesce al forno o, come è in uso nella zona di produzione, a tutto pasto. Il residuo zuccherino va da 0 a 12 g/l.

#### Extra dry

È il Prosecco classico, la versione che combina l'aromaticità varietale con la sapidità esaltata dalle bollicine. Il colore è paglierino brillante ravvivato dal perlage. L'aromaticità è fresca e ricca di profumi di frutta, mela, pera, con un sentore di agrumi che sfumano nel floreale. In bocca il vino è morbido e al tempo stesso asciutto grazie ad una acidità ben presente. Ottimo come aperitivo, è ideale servito ad 8-10°C, su minestre di legumi e frutti di mare, paste con delicati sughi di carne, formaggi freschi e carni bianche soprattutto pollame. Il residuo zuccherino va da 12 a 17 g/l.

#### Dry

È la versione meno diffusa, che esalta il fruttato floreale. Presenta colore giallo paglierino scarico, profumo delicato, fruttato, con sentori di agrumi, pesca bianca e mela verde, e gusto sapido, fresco, morbido. Va servito a 7-8°C. È la tipologia che si adatta agli abbinamenti più particolari, con dolci a pasta secca o cibi piccanti.

Il residuo zuccherino va da 17 a 32 g/l.

### IL RIVE

Presente esclusivamente nella versione spumante, rappresenta l'essenza del territorio. È prodotto, infatti, esclusivamente con uve provenienti da un unico Comune o frazione di esso, per esaltare le caratteristiche che un territorio conferisce a quel vino. Il Rive permette, quindi, di conoscere a fondo le mille espressioni del Conegliano Valdobbiadene. Il termine "Rive" sta ad indicare, nella parlata locale, i vigneti posti in terreni scoscesi, ed ha lo scopo di mettere in luce la vocazione e le molte differenze che esprimono le diverse località della

Denominazione. Per il "Rive" la produzione è ridotta a 130 quintali per ettaro, con l'obbligo della raccolta manuale delle uve e dell'indicazione del millesimo. Nel territorio di Conegliano Valdobbiadene sono presenti 43 Rive che indicano altrettante espressioni territoriali.

### CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO FRIZZANTE

È il Prosecco più facile ed immediato: nato per incontrare i giovani e per avvicinare il consumatore meno esperto. Nella

versione a rifermentazione in bottiglia (Sur lie) è l'autentico ambasciatore della tradizione del vignaiolo, un vino essenziale, asciutto, digeribile e leggero. Nella fermentazione più diffusa, in autoclave, il Prosecco frizzante armonizza la fragranza dei profumi varietali dell'uva con il pizzicare delicato dell'anidride carbonica, in una unione che da grande freschezza. Il colore è il caratteristico paglierino, al naso l'aroma è ricco di sentori floreali e fruttati con un prevalere di mela acerba e limone. Perfetto servito a 8-10&deg; C, come aperitivo, su antipasti e primi non elaborati.

#### **CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO TRANQUILLO**

È la versione meno conosciuta al di fuori della zona di produzione. Si ottiene dai vigneti più fitti e poco produttivi e da uve ben mature. La vinificazione prevede una breve macerazione a freddo sulle bucce dell'uva, in modo da arricchire il vino in aromi e struttura. Il colore è paglierino delicato, i profumi ricordano mela, pera, mandorla e miele di mille fiori. La struttura è soave e persistente, con un retrogusto talvolta gradevolmente amarognolo che lo rende più articolato e complesso. Anche se non è un vino da invecchiamento, lo si può apprezzare fino al secondo anno di vita. Va bevuto a 10-12&deg; C su antipasti delicati di mare e di terra, ed in abbinamento con i bocconcini marinati della tradizione veneta.

Consorzio di Appartenenza: Consorzio di Tutela del Vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore

*Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene*

*Via Roma, 7 Villa Brandolini*

*31053 Pieve di Soligo (TV)*

*Tel.: (+39) 0423 974 019 Fax: (+39) 0423 974 019*

*[www.coneglianovaldobbiadene.it](http://www.coneglianovaldobbiadene.it)*