Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

DIPARTIMENTO DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELL'IPPICA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE
PQA I

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI «PROSECCO»

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	D.M. 17.07.2009	G.U.R.I. n. 173 - 28.07.2009
Modificato con	D.M. 20.09.2010	G.U.R.I. n. 226 - 27.09.2010
Modificato con	D.M. 15.10.2010	G.U.R.I. n. 263 - 10.11.2010
Modificato con	D.M. 30.11.2011	G.U.R.I. n. 295 - 20.12.2011 Sito Masaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 07.03.2014	Sito Masaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 28.07.2014	G.U.R.I. n. 183 - 08.08.2014 Sito Masaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 17.11.2014	G.U.R.I. n. 275 - 26.11.2014 Sito Masaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 08.08.2019	G.U.R.I. n. 199 - 26.08.2019 Sito Masaf - Qualità - Vini DOP e IGP G.U.U.E. - C 2019/412 - 09.12.2019
Modificato con	D.M. 31.07.2020	G.U.R.I. n. 200 - 11.08.2020 Sito Masaf - Qualità - Vini DOP e IGP G.U.U.E. - C 2020/362 - 28.10.2020
Modificato con	DM 19.06.2023	G.U.R.I. n.148 - 27.06.2023 Sito Masaf - Qualità - Vini DOP e IGP e-Ambrosia - Registro delle indicazione geografiche dell'Unione europea in data 5.10.2023
Modificato con	DM 22.09.2025	G.U.R.I. n.227 - 30.09.2025 Sito Masaf - Qualità - Vini DOP e IGP G.U.U.E. - C 2025/6773 - 23.12.2025

Articolo 1
Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata «Prosecco» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:
- «Prosecco»;
- «Prosecco» spumante;
- «Prosecco» spumante rosé;
- «Prosecco» frizzante.

Articolo 2
Base ampelografica

1. I vini a denominazione di origine controllata «Prosecco», «Prosecco» spumante e «Prosecco» frizzante devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti costituiti dal vitigno Glera; possono concorrere, in ambito aziendale, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15%, i seguenti vitigni: Verdiso, Bianchetta trevigiana, Perera, Glera lunga, Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio e Pinot nero (vinificato in bianco).

Il vino a denominazione di origine controllata «Prosecco» spumante rosé deve essere ottenuto da uve provenienti da vigneti costituiti dal vitigno Glera per un minimo del 85% e fino ad un massimo del 90%; deve concorrere, in ambito aziendale per un minimo del 10% e fino ad un massimo del 15% il vitigno Pinot nero (vinificato in rosso).

2. I prodotti destinati alla pratica disciplinata dal successivo articolo 5, comma 6, per ottenere i vini «Prosecco» spumante e frizzante, devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti costituiti dai vitigni Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio e Pinot nero (vinificato in bianco), da soli o congiuntamente, ubicati all'interno dell'area di produzione di cui all'articolo 3 e idonei a essere iscritti nell'apposita sezione dello schedario viticolo. Tali vigneti devono rispondere alle caratteristiche di cui al successivo articolo 4**.**

3. Il prodotto destinato alla pratica disciplinata dal successivo articolo 5, comma 7, per ottenere i vini «Prosecco» spumante rosé, deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti costituiti dal vitigno Pinot nero (vinificato in rosso), ubicati all'interno dell'area di produzione di cui all'articolo 3 e idoneo a essere iscritto nell'apposita sezione dello schedario viticolo. Tali vigneti devono rispondere alle caratteristiche di cui al successivo articolo 4.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

1. Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Prosecco» devono essere prodotte nella zona che comprende le province di: Belluno, Gorizia, Padova, Pordenone, Treviso, Trieste, Udine, Venezia e Vicenza.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Prosecco» devono essere quelle tradizionali della zona, e comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

2. Sono pertanto da considerarsi idonei i terreni ben esposti ad esclusione di quelli ad alta dotazione idrica con risalita della falda e quelli torbosi.

3. I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino. Per i vigneti piantati dopo l'approvazione del presente disciplinare sono ammesse solo le forme di allevamento a spalliera semplice e doppia e la densità minima di impianto per ettaro non deve essere inferiore a 2.300 ceppi. Sono esclusi gli impianti espansi come le pergole o quelli a raggi. Tuttavia tali vigneti, se piantati prima dell'entrata in vigore del disciplinare di produzione approvato con D.M. 17 luglio 2009, possono essere autorizzati alla produzione della denominazione**.** Le operazioni di potatura, inoltre, devono garantire una carica massima di 80.000 gemme ad ettaro per tutte le forme di allevamento ammesse.

4. Le regioni Veneto e Friuli-Venezia Giulia su proposta del Consorzio di tutela della denominazione, sentite le organizzazioni di categoria interessate, con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi, possono stabilire limiti, anche temporanei, all'iscrizione delle superfici all'apposito albo dei vigneti. Le Regioni sono tenute a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ed al competente Organismo di controllo.

5. E' vietata ogni pratica di forzatura; è tuttavia consentita l'irrigazione di soccorso.

6. La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini di cui all'art. 1 e i rispettivi titoli alcolometrici volumici naturali minimi sono i seguenti:

Tipologia	Produzione massima t. uva/ha	Titolo alc. Vol. naturale minimo %Vol
Prosecco	18	9,5%
Prosecco spumante	18	9,0%
Prosecco spumante rosé - Glera - Pinot nero	 18 13,5	9,0%
Prosecco frizzante	18	9,0%

A detti limiti quantitativi, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo. Tale quota di prodotto non può in ogni caso essere destinata alla produzione di vini a indicazione geografica tipica con riferimento al nome della varietà Glera oppure a vino spumante varietale sempre con il nome della medesima varietà. Inoltre le regioni Veneto e Friuli Venezia Giulia, su richiesta

motivata del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi, possono stabilire ulteriori diverse utilizzazioni/destinazioni delle succitate uve. Le regioni Veneto e Friuli-Venezia Giulia su proposta del Consorzio di tutela della denominazione, sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi, possono, altresì, stabilire un limite massimo di utilizzazione di uva per ettaro per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Prosecco» inferiore a quello fissato dal presente disciplinare. Le regioni sono tenute a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ed al competente Organismo di controllo.

Le uve destinate a produrre «Prosecco» nelle tipologie spumante, spumante rosé e frizzante devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 9,0% vol., purché la destinazione delle uve atte ad essere elaborate venga espressamente indicata nei documenti ufficiali di cantina e nella denuncia annuale delle uve

7. In annate particolarmente favorevoli, le Regioni Veneto e Friuli-Venezia Giulia - su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate - prima della vendemmia, con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi, possono altresì aumentare, anche per singole tipologie, sino ad un massimo del 20 per cento la resa massima ad ettaro da destinare a riserva vendemmiale, ai sensi della normativa vigente, fermo restando il limite massimo di cui al comma 6, oltre il quale non è consentito ulteriore supero. L'utilizzo dei predetti mosti e dei vini è regolamentato secondo quanto previsto al successivo art. 5 (commi 8 e 9). Le regioni sono tenute a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ed al competente Organismo di controllo.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione delle uve di cui all'articolo 2, ivi comprese le operazioni di elaborazione del vino spumante e frizzante, ossia le pratiche enologiche per la presa di spuma e per la stabilizzazione, la dolcificazione nelle tipologie ove ammessa, nonché le operazioni di imbottigliamento e di confezionamento, devono essere effettuate nel territorio di cui all'art. 3 del presente disciplinare. Tali operazioni possono essere altresì effettuate in cantine aziendali o cooperative situate nel territorio amministrativo dei comuni della provincia di Verona confinanti con la zona di produzione delimitata all'art. 3, limitatamente alle uve provenienti da vigneti in conduzione al 30 novembre 2011.

2. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, le operazioni di elaborazione delle tipologie «Prosecco» spumante e «Prosecco» frizzante, ivi compresa la pratica prevista dai commi 6 e 7 del presente articolo, nelle tipologie ove è ammessa, nonché il relativo imbottigliamento, possono essere effettuate, con autorizzazioni individuali, rilasciate dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, previo parere delle regioni Veneto e Friuli-Venezia Giulia, anche in stabilimenti situati nelle province confinanti con l'area di cui al primo comma, a condizione che le relative ditte presentino richiesta motivata, corredata da apposita documentazione atta a provare l'uso delle tradizionali pratiche di cui trattasi in maniera continuativa da almeno 5 campagne vitivinicole antecedenti all'entrata in vigore del presente disciplinare approvato con D.M. 17 luglio 2009 .

3. Può essere altresì consentito che le operazioni di elaborazione delle tipologie «Prosecco» spumante e «Prosecco» frizzante, ivi compresa la pratica prevista dai commi 6 e 7 del presente articolo, nelle tipologie ove è ammessa, nonché il relativo imbottigliamento, qualora si tratti di pratiche tradizionali, in essere in una determinata zona, antecedenti al 1° marzo 1986, conformemente alla specifica normativa comunitaria, siano effettuate anche al di fuori della zona di cui al comma 2, con specifiche autorizzazioni individuali rilasciate dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, previo parere delle regioni Veneto e Friuli-Venezia Giulia, a condizione che:
- la richiesta sia presentata dalle ditte interessate entro trenta giorni dalla data di pubblicazione del decreto di approvazione del presente disciplinare;
- la richiesta di cui sopra sia corredata da una motivata documentazione atta a provare l'uso delle tradizionali pratiche di cui trattasi in maniera continuativa da almeno 5 campagne vitivinicole antecedenti l'entrata in vigore del disciplinare approvato con D.M. 17 luglio 2009.

4. La tipologia «Prosecco» spumante deve essere ottenuta esclusivamente per fermentazione naturale a mezzo autoclave, utilizzando i mosti o vini ottenuti dalle uve delle varietà indicate all'art. 2 aventi un titolo alcolometrico volumico naturale non inferiore a 9% vol. Tale tipologia deve essere commercializzata nei tipi brut nature, extra brut, brut, extra dry, dry e demisec.
La tipologia «Prosecco» spumante rosé deve essere ottenuta esclusivamente per fermentazione naturale a mezzo autoclave per un periodo di elaborazione non inferiore a 60 giorni, utilizzando i mosti o vini ottenuti dalle uve delle varietà indicate all'art. 2, aventi un titolo alcolometrico volumico naturale non inferiore a 9% vol. Tale tipologia deve essere commercializzata nei tipi brut nature, extra brut, brut ed extra dry.
La tipologia frizzante deve essere ottenuta esclusivamente per fermentazione naturale in bottiglia o a mezzo autoclave, utilizzando i mosti o vini ottenuti dalle uve delle varietà indicate all'art. 2 aventi un titolo alcolometrico volumico minimo naturale non inferiore a 9% vol.

5. La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 75%. Qualora tale resa superi i limiti di cui sopra indicati, ma non oltre l'80%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine. Tale quota di prodotto non può in ogni caso essere destinata alla produzione di vini a indicazione geografica tipica con riferimento al nome della varietà Glera oppure a vino spumante varietale sempre con il nome della medesima varietà. Qualora la resa uva/vino superi l'80% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

6. Nelle partite di prodotto destinate alla preparazione del vino «Prosecco» spumante e frizzante di cui all'articolo 1 è consentita l'aggiunta di prodotti ottenuti dalla vinificazione di uve Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio e Pinot nero (vinificato in bianco), da sole o congiuntamente, in quantità non superiore al 15%, a condizione che il vigneto, dal quale provengono le uve Glera impiegate nella vinificazione, sia coltivato in purezza varietale o comunque che la presenza di uve delle varietà minori, di cui all'articolo 2, comma 1, in aggiunta a quelle consentite per tale pratica, non superi la percentuale del 15%.

7. Nelle partite di prodotto destinate alla preparazione del vino «Prosecco» spumante rosé di cui all'articolo 1 è consentita l'aggiunta di prodotti ottenuti dalla vinificazione di uve Pinot nero (vinificato in rosso), in quantità non inferiore al 10% e non superiore al 15%, a condizione che il vigneto, dal quale provengono le uve Glera impiegate nella vinificazione, sia coltivato in purezza varietale o comunque

che la presenza di uve Pinot nero, di cui l'art. 2, comma 1, in aggiunta a quello consentito per tale pratica, non superi la percentuale del 15%.

8. I mosti ed i vini ottenuti dai quantitativi di uva eccedenti la resa di cui all'articolo 4, comma 6, secondo capoverso, sono bloccati sfusi e non possono essere utilizzati prima delle disposizioni regionali di cui al successivo comma.

9. Le regioni Friuli-Venezia Giulia e Veneto, con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi, su proposta del Consorzio di tutela conseguente alle verifiche delle condizioni produttive e di mercato, provvedono a destinare tutto o parte dei quantitativi dei mosti e vini di cui al precedente comma, alla certificazione a Denominazione di Origine Controllata. In assenza dei provvedimenti delle regioni Friuli-Venezia Giulia e Veneto tutti i mosti e vini eccedenti la resa di cui sopra, oppure la parte di essi non interessata dai provvedimenti, sono classificati secondo le disposizioni di cui all'art. 4, comma 6, secondo capoverso, seconda frase.

10. I prodotti elaborati nelle categorie Vino spumante di qualità e Vino spumante, possono essere sottoposti all'eventuale aggiunta dello sciroppo di dosaggio, che dovrà essere costituito da prodotti derivanti da uve della denominazione «Prosecco», saccarosio, mosto concentrato rettificato e/o loro miscele.

11. Le tipologie «Prosecco» frizzante, «Prosecco» spumante e «Prosecco» spumante rosé devono essere commercializzate dal produttore a partire dal primo gennaio dell'anno successivo a quello della vendemmia. Tuttavia, anche nel periodo antecedente a tale data, è consentita la pratica enologica del taglio d'annata utilizzando il prodotto ottenuto dall'ultima vendemmia disponibile, purché tale quota non superi la percentuale massima del 15%.
Inoltre, tenuto conto delle modalità di elaborazione del prodotto, qualora si verificassero particolari condizioni climatiche o di mercato, fermo restando che i vini sopra indicati abbiano raggiunto le caratteristiche minime chimico-fisiche ed organolettiche previste al successivo articolo 6, le Regioni Veneto e Friuli Venezia Giulia, sentite lo Organizzazioni professionali di categoria, su richiesta documentata del Consorzio, possono con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi, autorizzare, anche per singole tipologie, l'immissione al consumo antecedentemente alla data sopra riportata e comunque nel limite massimo di tre mesi rispetto alla data medesima.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

1. I vini di cui all'art. 1, all'atto della immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Prosecco»:
colore: giallo paglierino;
odore: fine, caratteristico, tipico delle uve di provenienza;
sapore: da secco ad amabile, fresco e caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Prosecco» spumante:
colore: giallo paglierino più o meno intenso, brillante, con spuma persistente;
odore: fine, caratteristico, tipico delle uve di provenienza;
sapore: da brut nature a demi-sec, fresco e caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Prosecco» spumante rosé:
colore: rosa tenue più o meno intenso, brillante, con spuma persistente;
odore: fine, caratteristico, tipico delle uve di provenienza;
sapore: da brut nature a extra dry, fresco e caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Prosecco» frizzante:
colore: giallo paglierino più o meno intenso, brillante, con evidente sviluppo di bollicine;
odore: fine, caratteristico, tipico delle uve di provenienza;
sapore: da secco ad amabile, fresco e caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Nella tipologia prodotta tradizionalmente per fermentazione in bottiglia, è possibile la presenza di una velatura. In tal caso è obbligatorio riportare in etichetta la dicitura «rifermentazione in bottiglia». Le caratteristiche dell'odore e del sapore per detto vino e l'acidità totale minima sono le seguenti:
odore: gradevole e caratteristico con possibili sentori di crosta di pane e lievito;
sapore: secco, frizzante, fruttato con possibili sentori di crosta di pane e lievito;
acidità totale minima: 4,0 g/l.

Articolo 7
Etichettatura

1. Nella designazione dei vini di cui all'art. 1, è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi «fine», «scelto», «selezionato» e similari. E' tuttavia consentito il riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

2. Nella designazione dei vini di cui all'art. 1, è consentito riportare in etichetta il riferimento a «provincia di Treviso» o «Treviso», qualora la partita di vino sia costituita esclusivamente da uve raccolte da vigneti ubicati nella medesima provincia e la elaborazione e confezionamento del prodotto abbiano luogo sempre nella stessa provincia.

3. Nella designazione dei vini di cui all'art. 1, è consentito riportare in etichetta il riferimento a «provincia di Trieste» o «Trieste» o “Pokrajina Trst” o “Trst” , qualora la partita di vino sia costituita

esclusivamente da uve raccolte da vigneti ubicati nella medesima provincia e la elaborazione e confezionamento del prodotto abbiano luogo nella Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia.

4. Fatto salvo quanto previsto ai commi 2 e 3, è vietato il riferimento alle indicazioni geografiche o toponomastiche di unità amministrative o frazioni, aree, zone, località, dalle quali provengono le uve.

5. Le menzioni facoltative, esclusi i marchi e nomi aziendali, possono essere riportati in etichetta soltanto in caratteri non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione di origine controllata, fatte salve le norme generali più restrittive.

6. I vini di cui all'art. 1 in fase di commercializzazione possono facoltativamente riportare in etichetta l'annata di produzione delle uve se presente anche nella documentazione prevista dalla specifica normativa in materia di registri e documenti di accompagnamento.

7. Nella designazione del vino «Prosecco» spumante, qualora si riporti il termine millesimato, a condizione che il prodotto sia ottenuto con almeno l'85% del vino dell'annata di riferimento, è obbligatorio riportare in etichettatura l'anno di produzione delle uve.

8. Nella designazione del vino «Prosecco» spumante rosé è obbligatorio riportare in etichettatura il termine millesimato seguito dall'anno di raccolta delle uve".

Articolo 8
Confezionamento

1. Il vino a denominazione di origine controllata «Prosecco» deve essere immesso al consumo solo nelle tradizionali bottiglie di vetro chiuse con tappo raso bocca; tuttavia per le bottiglie di capacità fino a litri 0,375 è consentito anche l'uso del tappo a vite. E' altresì consentita la tradizionale commercializzazione diretta al consumatore finale del vino Prosecco condizionato in damigiane in vetro fino a 60 litri.

2. Il vino a denominazione di origine controllata «Prosecco» nella tipologia spumante deve essere immesso al consumo solo nelle tradizionali bottiglie di vetro fino a 9 litri. Su richiesta degli operatori interessati, con apposita autorizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali è consentito, in occasione di particolari eventi espositivi o promozionali, l'uso temporaneo di contenitori aventi volumi diversi. Per la tappatura dei vini spumanti si applicano le norme dell'Unione europea e nazionali che disciplinano la specifica materia, in ogni caso è escluso l'uso di tappi con una percentuale di sughero inferiore al 51% (in peso) e, comunque, la parte del tappo che va a contatto con il vino non deve avere una percentuale di sughero inferiore al 51% (in peso).Tuttavia per le bottiglie di capacità fino a litri 0,200 è consentito anche l'uso del tappo a vite, eventualmente con sovratappo a fungo, oppure a strappo in plastica.

3. Il vino a denominazione di origine controllata «Prosecco» nella tipologia frizzante deve essere immesso al consumo solo nelle tradizionali bottiglie vetro fino a 5 litri chiuse con tappo raso bocca, in sughero o con materiale inerte, o a vite, alle condizioni stabilite dalla normativa dell'Unione europea e nazionale che disciplina la specifica materia. E' altresì ammesso l'utilizzo del tappo cilindrico di sughero o altro materiale inerte trattenuto dalla tradizionale chiusura in spago. Per il vino frizzante che riporta in etichetta la dicitura «rifermentazione in bottiglia» è consentito anche l'uso del tappo a corona. Per il vino frizzante che non è designato con i riferimenti geografici di cui all'articolo 7, commi 2 e 3, è

consentito anche l'uso del tappo a corona personalizzato con il marchio dell'imbottigliatore o del tappo a corona ricoperto da capsula.

4. Per il confezionamento dei vini spumanti e frizzanti è consentito solo l'uso delle tradizionali bottiglie in vetro di un unico colore e tonalità. Tuttavia è consentito l'utilizzo di dispositivi ricoprenti la bottiglia di un unico colore e tonalità. In tal caso, fatto salvo il rispetto delle norme di etichettatura e presentazione delle indicazioni obbligatorie e facoltative, sui predetti dispositivi ricoprenti la bottiglia sono ammessi segni, indicazioni e immagini a norma di legge, di colore diverso da quello del dispositivo ricoprente, che devono essere ricompresi in un'area di dimensione quadrata, il cui lato non deve essere superiore al diametro maggiore della bottiglia.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

a) Specificità della zona geografica

Fattori naturali

L'areale della Denominazione Prosecco, situato nella parte nord orientale dell'Italia, è caratterizzato da una giacitura di tipo pianeggiante con alcune zone collinari. Il clima di quest'area veneto-friulana è temperato: a nord la catena montuosa delle Alpi funge da barriera alle correnti fredde settentrionali e a sud il mare Adriatico è la via principale attraverso la quale arrivano i venti di scirocco, determinando una sufficiente piovosità soprattutto durante i mesi estivi, mitigando la temperatura e apportando la quantità idrica necessaria alla vite nelle fasi di accrescimento dei germogli e dei grappoli.

A fine estate, con il diminuire delle ore di sole e con la prevalenza dei venti secchi di *bora* da est, si verificano elevate escursioni termiche tra il giorno e la notte, nonché si rileva una buona presenza di sostanze aromatiche nell'uva, proprio nella fase conclusiva della maturazione.

L'area di produzione è ricca di minerali e microelementi; i suoli sono prevalentemente di origine alluvionale e mostrano una tessitura dominante argillosa-limosa, con una buona presenza di scheletro derivante dell'erosione delle dolomiti e dai depositi fluviali, che permette un buon drenaggio dei terreni.

Fattori storici e umani

I primi documenti in cui si cita un vino Prosecco risalgono alla fine del '600 e descrivono un vino bianco, delicato, che ha origine sul carso triestino e in particolare nel territorio di Prosecco, evidenziato tutt'ora con la possibilità di adottare la menzione "*Trieste*".

In seguito nel '700 e '800, la produzione di questo vino si è spostata e sviluppata prevalentemente nell'area collinare veneto friulana, come citato dal "*Roccolo*" nel 1754 "*Di Monteberico questo perfetto Prosecco ..."* e confermato, poi, nel 1869 nella "*Collezione* A*mpelografia provinciale Trevigiana*", in cui si cita: "*fra le migliori uve bianche per le qualità aromatiche adatte alla produzione di vino dal fine profilo sensoriale*".

In questi territori pedemontani ed in particolare nelle colline trevigiane, il Prosecco trova il suo *terroir* d'elezione, dove la conformazione e i terreni declivi della fascia collinare, i suoli e il clima, permettono di valorizzare le peculiarità del vitigno. Grazie alla fama della DOC "Prosecco di Conegliano Valdobbiadene", riconosciuta dal Ministero nazionale nel 1969, la coltivazione delle uve idonee a produrre spumanti e frizzanti ha cominciato a interessare anche i territori pianeggianti, diffondendosi prima nella provincia di Treviso, evidenziata con la possibilità di adottare la menzione "*Treviso*", e successivamente in altre province del Veneto e del Friuli Venezia Giulia.

Negli anni '70 la crescente domanda e la rinomanza della qualità del Prosecco ha reso necessario tutelare il nome del prodotto, a difesa sia dei produttori che dei consumatori; il Prosecco è stato pertanto inserito nell'elenco dei "Vini da tavola a Indicazione Geografica", in attuazione del D.M. 31/12/1977. L'ulteriore miglioramento della qualità registrata negli ultimi decenni, unitamente all'opportunità di ampliare le produzioni anche mediante l'utilizzo di uve a bacca nera vinificate in rosso e la necessità di una maggiore tutela del nome a livello internazionale, hanno portato nel 2009 ad ottenere il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata "Prosecco" (D.M. 17/07/2009).

Le competenze degli operatori, abbinate alle pratiche affinate nel corso degli anni, hanno permesso quindi di garantire ai consumatori le medesime caratteristiche qualitative distintive della denominazione Prosecco, anche ad uno spumante rosé.

Il viticoltore deve adottare la giusta tecnica colturale per l'allevamento di una varietà così vigorosa come la *Glera,* che prevede, oltre all'orientamento verticale dei germogli e alla soppressione di quelli in sovrannumero, anche interventi di cimatura e legatura, al fine di ottenere un particolare microclima in prossimità del grappolo che consenta la corretta maturazione del potenziale aromatico della bacca, limitando il carico produttivo per ceppo.

Inoltre, l'adeguata resa produttiva e la corretta gestione della parete fogliare, dopo la fase di invaiatura, consentono alle uve da vinificare in rosso di accumulare idonee concentrazioni di sostanze polifenoliche atte a conferire la caratteristica colorazione rosa alla tipologia spumante rosé.

Il successo del Prosecco è dovuto essenzialmente alla capacità degli operatori di sviluppare, a partire dai primi anni del 1900, idonee tecniche di rifermentazione naturale, prima in bottiglia, poi in autoclave, come è citato in testi del 1937 *"Prosecco (...) messo in botte si vende all'inizio della primavera destinandolo alla bottiglia ove riesce spumante"*.

Nell'ultimo secolo si è sviluppato nell'area di produzione una rete di alte professionalità tecnico-scientifiche finalizzata a perfezionare il metodo di produzione ed elaborazione del Prosecco consentendo di esaltare le caratteristiche che lo rendono riconoscibile e apprezzato dai consumatori nazionali ed internazionali. Determinante è stata la capacità degli operatori nello sperimentare e migliorare le tecnologie di vinificazione e di spumantizzazione del Prosecco attraverso le quali gli enologi riescono a preservare gli aromi dell'uva nel profilo aromatico del vino.

La capacità professionali degli operatori di esaltare al meglio le peculiarità del Prosecco, ha consentito a questo vino di ottenere numerosi premi a livello nazionale ed internazionale e di essere presente sulle migliori guide internazionali eno-gastronomiche.

b) Specificità del prodotto.

Il vitigno base da cui si ottiene il Prosecco è il *Glera*, semi – aromatico; possono concorrere poi, fino ad un massimo del 15%, altri otto vitigni, dagli autoctoni *Bianchetta, Perera, Verdiso, Glera lunga* agli internazionali *Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio e Pinot nero*.

La tipologia di uve prodotte e della Glera in particolare, è caratterizzata da un moderato accumulo di zuccheri e da una buona presenza (maturità) di acidità e sostanze aromatiche, che permettono di ottenere un vino base, per la produzione di Prosecco, poco alcolico e dalla piacevole aromaticità.

Il vino Prosecco, nelle versioni spumante e frizzante, è tipicamente secco, con un profilo sensoriale dal colore giallo paglierino brillante o rosa tenue nella tipologia spumante rosé con perlage fine, in equilibrio con la persistenza della spuma.

All'olfatto, il vino è caratterizzato da spiccate note floreali (fiori bianchi, nella versione spumante rosé anche fiori rossi) e fruttate (mela, pera, frutta esotica e agrumi, nella versione spumante rosé si riscontrano anche sentori di fragola e lampone) che esprimono eleganza e finezza. Al gusto, presenta un equilibrio tra le componenti zuccherina ed acidica, che unite alla sapidità conferiscono note di freschezza, morbidezza e vivacità al palato.

Per esaltare le caratteristiche di questo particolare vino nella versione spumante si adotta il metodo "*Martinotti*" che prevede la rifermentazione naturale del vino base in grandi recipienti o autoclavi, dove il Prosecco acquista quel brio che lo rende vivace al palato.

Il Prosecco esprime così al meglio il proprio potenziale aromatico e di piacevolezza, tipicità e freschezza che lo rendono un vino apprezzato e richiesto dai consumatori nazionali ed internazionali.

Degna di nota è la produzione, benché contenuta, di vino Prosecco fermo, che presenta un profilo sensoriale analogo alle precedenti tipologie, ma dai marcati sentori di frutta e dal gusto impostato su una maggior sapidità e pienezza.

c) Legame causa-effetto tra ambiente e Prosecco.

Il clima temperato, con la presenza di piogge e venti caldi di scirocco durante l'estate, determinano il corretto sviluppo della pianta durante la fase vegetativa.

Le escursioni termiche tra giorno e notte, la corretta esposizione solare e i venti prevalentemente secchi di bora nella fase finale di maturazione della bacca, favoriscono la persistenza delle sostanze «acide»

nonché la produzione di significative quantità di precursori aromatici che definiscono i sentori floreali e fruttati tipici del vino «Prosecco» e di adeguate concentrazioni di sostanze polifenoliche nelle uve da vinificare in rosso per la produzione della versione spumante rosé.
I suoli alluvionali, con tessitura argillosa-limosa, presentano una buona fertilità che consente di ottenere ottime produzioni in termini quantitativi, favorendo un moderato accumulo degli zuccheri e rendendo disponibili minerali e microelementi necessari all'ottenimento dell'equilibrata composizione chimico – sensoriale della bacca.
Questi terreni, con il contributo climatico particolare della zona, sono adatti alla coltivazione delle varietà destinate alla produzione di Prosecco, perché permettono di ottenere un vino base spumante non eccessivamente alcolico e dal profilo sensoriale/gustativo fresco, secco e fruttato, caratteristico del Prosecco, rendendolo riconoscibile ai consumatori nazionali ed internazionali.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

L'organismo delegato, designato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste ad effettuare la verifica annuale del rispetto del presente disciplinare di produzione, ai sensi della normativa vigente, è indicato nell'apposito elenco pubblicato sul sito internet del Ministero – sezione Controlli.