



Comunicato stampa

L'ASOLO PROSECCO SUPERA LA SOGLIA DEI 21 MILIONI DI BOTTIGLIE

La denominazione continua a crescere, con il mercato USA sempre in testa. Presto il Consorzio Asolo Prosecco sarà in tour oltre Oceano con Slow Wine

Un anno costellato di successi, quello dell'**Asolo Prosecco**, che **chiuderà il 2021** con un nuovo, importante traguardo **superando i 21 milioni di bottiglie**. Nel 2020 si era già affermato al **quarto posto in Italia fra le denominazioni del settore spumantistico**, confermando un trend positivo in costante crescita. Ora l'Asolo Prosecco si prepara al **tour con Slow Wine negli USA**, che rappresentano il **primo mercato assoluto della denominazione**. Sarà un viaggio in cinque tappe quello al di là dell'Oceano, che tra gennaio e febbraio 2022 porterà le raffinate bollicine asolane a toccare le città di San Francisco, Seattle, Austin, Miami e New York.

“Il successo dell'Asolo Prosecco – commenta il Presidente del Consorzio, **Ugo Zamperoni** – è intimamente legato alla sua origine. Ci troviamo in un territorio davvero straordinario, dove la vegetazione, con i vigneti al limitare del bosco, è ancora vivida ed è in perfetto equilibrio con l'uomo e la sua storia. In un calice di Asolo Prosecco si trova tutto il fascino, la bellezza, la storia di Asolo e dei suoi paesaggi. Il vino per noi è cultura: anche per questo abbiamo deciso di sostenere con una campagna la candidatura di Asolo a Capitale Italiana della Cultura 2024, per sottolineare ancora una volta quanto sia importante la terra dove nasce il nostro vino”.

La campagna del **Consorzio Asolo Prosecco** a sostegno della **candidatura di Asolo a Capitale Italiana della Cultura 2024** avrà un raggio di **comunicazione nazionale**. Il borgo di Asolo, circondato dalle colline talora impervie dove nasce l'Asolo Prosecco, è un **luogo ricco di arte e storia**, riconosciuto come **uno dei borghi più belli d'Italia** e oltre che a Capitale della Cultura 2024, è stato ufficialmente candidato nel 2020 a Patrimonio Mondiale dell'Umanità Unesco.

Press info:

Beatrice Bianchi

beatrice@studiocru.com

324 6199999

Chiara Brunato

chiara@studiocru.com

371 3350217