



Evoluzioni sorprendenti.

Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG che non ti aspetti.

Il prof. Luigi Moio ha condotto la masterclass “Ieri, oggi e domani: cosa ci svela il Conegliano Valdobbiadene”. Un percorso alla scoperta delle potenzialità evolutive della massima espressione del Prosecco.

Solighetto 28 ottobre 2024 – Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG è uno spumante prodotto con metodo Charmat, il che induce a pensare che sia un vino giovane, poco incline a pazientare qualche anno in bottiglia.

Guidati dal Prof. Luigi Moio, enologo di fama internazionale e professore ordinario di Enologia all’Università Federico II di Napoli, nonché Presidente dell’OIV (Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino) fino a pochi giorni fa ed ora Vicepresidente, **si conferma che il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG cela un potenziale evolutivo** che va oltre la semplice giovinezza, consentendogli di evolvere in bottiglia dando vita a espressioni nuove ancora poco esplorate. Infatti, nei primi 12/18 mesi, il Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG attraversa la sua fase giovanile, caratterizzata da freschezza e vivacità, con aromi freschi e un’acidità evidente. Successivamente, il vino entra nella sua fase adulta, in cui sviluppa un profilo aromatico altrettanto piacevole. Durante questa seconda fase, emergono note più mature, che conferiscono maggiore complessità ed intensità all’aroma del vino, differenziandolo dalla sua giovinezza. Entrambe le fasi offrono esperienze sensoriali piacevoli, ma con caratteristiche distintive: freschezza e vivacità nella prima, complessità e maturità nella seconda.

I partecipanti alla degustazione “*Ieri, oggi e domani: cosa ci svela il Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG*” tenutasi oggi 25 ottobre presso Villa Brandolini hanno potuto approfondire gli aspetti aromatici distintivi che con il tempo possono conferire profili inaspettati a un calice di Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG. La degustazione si è svolta alla cieca e sono stati degustati:

Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG è l’ente privato, nato nel 1962, che garantisce e controlla il rispetto del disciplinare di produzione del Prosecco Superiore DOCG. Lo spumante prodotto sulle colline tra Conegliano e Valdobbiadene (TV) ha ottenuto la Denominazione di Origine Controllata nel 1969 e la Denominazione di Origine Controllata e Garantita nel 2009. Il territorio di produzione comprende 15 comuni: Conegliano, San Vendemiano, Colle Umberto, Vittorio Veneto, Tarzo, Cison di Valmarino, San Pietro di Feletto, Refrontolo, Susegana, Pieve di Soligo, Farra di Soligo, Follina, Miane, Vidor e Valdobbiadene. Il Consorzio, attualmente presieduto da Franco Adami, ha sede in località Solighetto a Pieve di Soligo, raggruppa 209 case spumantistiche, 439 vinificatori e 3300 famiglie di viticoltori impegnati nella produzione di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore. Opera principalmente in tre aree: la tutela e la promozione del prodotto, in Italia e all’estero, dove ne promuove la conoscenza attraverso attività di formazione, organizzazione di manifestazioni e relazioni con la stampa. Infine, si occupa dell’assistenza tecnica rivolta ai consorziati, dal vigneto alla cantina.

Burson Cohn & Wolfe S.r.l.

Silvia Minoggio - cell. 342 9452854

silvia.minoggio@bcw-global.com

Alessandra Zaco – 339 6534643

alessandra.zaco@bcw-global.com

Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG

Renata Toninato – cell. 388 8839009 Uff. 0438 83028

renata.toninato@prosecco.it

www.prosecco.it



- Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Brut - vino base 2024 e annate 2023, 2021 e 2019,
- Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut - vino base 2024 e annate 2023, 2021 e 2019
- Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry - vino base 2024 e annate 2023, 2021 e 2019
- Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG Dry - vino base 2024 e annate 2023, 2021 e 2019
- Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Dry – annata 1992

“È stato un momento di grande interesse, in cui il Conegliano Valdobbiadene ha avuto l'opportunità di riflettere su se stesso, mettendo in luce la propria capacità di evolvere, ben oltre la comune etichetta di vino semplice e immediato. Si tratta di un vino con una personalità complessa e una profondità tutta da scoprire”, commenta **Diego Tomasi, Direttore del Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG.**

Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG è l'ente privato, nato nel 1962, che garantisce e controlla il rispetto del disciplinare di produzione del Prosecco Superiore DOCG. Lo spumante prodotto sulle colline tra Conegliano e Valdobbiadene (TV) ha ottenuto la Denominazione di Origine Controllata nel 1969 e la Denominazione di Origine Controllata e Garantita nel 2009. Il territorio di produzione comprende 15 comuni: Conegliano, San Vendemiano, Colle Umberto, Vittorio Veneto, Tarzo, Cison di Valmarino, San Pietro di Feletto, Refrontolo, Susegana, Pieve di Soligo, Farra di Soligo, Follina, Miane, Vidor e Valdobbiadene. Il Consorzio, attualmente presieduto da Franco Adami, ha sede in località Solighetto a Pieve di Soligo, raggruppa 209 case spumantistiche, 439 vinificatori e 3300 famiglie di viticoltori impegnati nella produzione di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore. Opera principalmente in tre aree: la tutela e la promozione del prodotto, in Italia e all'estero, dove ne promuove la conoscenza attraverso attività di formazione, organizzazione di manifestazioni e relazioni con la stampa. Infine, si occupa dell'assistenza tecnica rivolta ai consorziati, dal vigneto alla cantina.

Burson Cohn & Wolfe S.r.l.

Silvia Minoggio - cell. 342 9452854

silvia.minoggio@bcw-global.com

Alessandra Zaco – 339 6534643

alessandra.zaco@bcw-global.com

Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG

Renata Toninato – cell. 388 8839009 Uff. 0438 83028

renata.toninato@prosecco.it

www.prosecco.it