



# ***Ciak si stappa!***

## ***Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG sotto i riflettori a Vinitaly!***

***Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG sarà a Verona per:***

- ***Incontrare i Wine Lover nell'ambito di Vinitaly and the City, con Sissi Baratella***
  - ***Presentare la nuova annata in tutte le sue declinazioni***
- ***Presentare le attività previste per la 82. Mostra Internazionale d'Arte Cinematografica della Biennale di Venezia***

*Solighetto, 01 aprile 2025* –Il **Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG** torna a Vinitaly dove, come di consueto, presenta l'ultima annata e le tipologie più espressive della denominazione. I visitatori potranno incontrare allo stand **10 produttori**, degustare **oltre 200 etichette** e immergersi nel Conegliano Valdobbiadene attraverso esclusive degustazioni guidate. I produttori presenti saranno: Bival, Borgo Antico, Brancher, Ca' Salina, Colvendrà, Duca di Dolle, Frassinelli, Marchiori, Reggia Leone e Ronfini.

- **Sabato 5 aprile a Verona**

Il Consorzio **esordirà** in città a **Vinitaly and the City, sabato 5 aprile alle ore 18.15**, presso la Lounge Flover all'interno del Cortile Mercato Vecchio, **con il wine talk "Conegliano Valdobbiadene, extra – ordinary young. I produttori dello Young Club raccontano il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore di Riva in Riva nel suo dosaggio più celebre, l'extra dry", condotto** dall'enologa ed esperta in comunicazione del vino, **Sissi Baratella**. La kermesse che anticipa la Fiera è dedicata agli appassionati wine – lovers che possono godersi la città scaligera attraverso il vino, con incontri, degustazioni e momenti di approfondimento.

- **Domenica 6 e lunedì 7 aprile in Fiera Verona**

Si torna in **Fiera la domenica con tre Masterclass dedicate presso lo stand consortile (Hall 8 i2-i3):**

- alle ore 12:30 "Vivo, autentico, in evoluzione: il fascino del Sui Lieviti" condotta dal Direttore del Consorzio, **Diego Tomasi**;
- alle ore 15:00 "Un brindisi ai Terroir: alla scoperta dei 9 volti 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 212 case spumantistiche, 427 vinificatori e 3262 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**

**Silvia Minoggio** - cell. 342 9452854

[silvia.minoggio@bursonglobal.com](mailto:silvia.minoggio@bursonglobal.com)

**Alessandra Zaco** – cell 339 6534643

[alessandra.zaco@bursonglobal.com](mailto:alessandra.zaco@bursonglobal.com)

**Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG**

**Renata Toninato** – cell. 388 8839009 Uff. 0438 83028

[renata.toninato@prosecco.it](mailto:renata.toninato@prosecco.it)

[www.prosecco.it](http://www.prosecco.it)



- alle ore 16:00, "Dal profumo floreale del Conegliano Valdobbiadene Prosecco all'intensità dei sentori nei Bianchi di Pantelleria: due gioielli italiani dalle terre eroiche più emblematiche" In abbinamento alcune tipicità pantesche, guidata da **Cristian Maitan, miglior sommelier AIS d'Italia 2023**;

Si prosegue **lunedì con:**

- ore 11:00 Presentazione della pubblicazione "**Viticultura storica ed eroica. I paesaggi rurali storici d'Italia**", a cura di Mauro Agnoletti, Federica Romano e Sonia Torretta, edita da Edagricole;
- alle ore 12:45 masterclass "Di Riva in Riva: la voce del suolo nel calice" sempre condotta dal sommelier Maitan;
- per chiudere alle 15:30 con "Il Futuro in Bottiglia", una masterclass condotta interamente da una **selezione di nuove generazioni di produttori della Denominazione Conegliano Valdobbiadene e della Valpolicella**.

Tutte le masterclass avranno posti limitati e saranno perciò su prenotazione direttamente dal sito [prosecco.it](http://prosecco.it).

- **Martedì 8 aprile 2025 in Fiera Verona**

**Alle ore 11.00 presso lo stand del Consorzio (Hall 8 i2-i3)** si terrà la presentazione delle attività sviluppate nell'ambito del sostegno alla **82. Mostra Internazionale d'Arte Cinematografica della Biennale di Venezia**. In particolare, sarà un momento per presentare la **seconda etichetta in edizione limitata che arricchirà le bottiglie consortili di glamour**. L'etichetta è stata realizzata appositamente per proseguire il racconto del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, iniziato al Lido di Venezia lo scorso anno.

Interverranno, moderati da **Eleonora Cozzella** - Direttrice de Il Gusto, il Presidente della Regione Veneto - **Luca Zaia**, il Presidente del Consorzio - **Franco Adami**; saranno illustrati i dettagli di questo legame che si rinnova per il secondo anno consecutivo e durante il quale il Consorzio, in qualità di sostenitore della Mostra, avrà modo di raccontare il prodotto, il Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, e il suo territorio di origine sotto i riflettori di uno spettacolo prestigioso e realmente internazionale.

Vinitaly sarà anche l'occasione per discutere i dati relativi al 2024 che attestano la denominazione stabile sulla sua produzione ottimale, ovvero poco più di 90 milioni di bottiglie, per un valore vicino ai 564.000.000 di euro. Sul totale della produzione, il 61% dei volumi è venduto in Italia e il 39% all'estero, dove i primi tre mercati per volume e valore si confermano essere Germania, Regno Unito e Austria. Dell'intera produzione della Denominazione Conegliano Valdobbiadene la quasi totalità è rappresentata dal Prosecco Superiore,

*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 212 case spumantistiche, 427 vinificatori e 3262 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**

**Silvia Minoggio** - cell. 342 9452854

[silvia.minoggio@bursonglobal.com](mailto:silvia.minoggio@bursonglobal.com)

**Alessandra Zaco** – cell 339 6534643

[alessandra.zaco@bursonglobal.com](mailto:alessandra.zaco@bursonglobal.com)

**Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG**

**Renata Toninato** – cell. 388 8839009 Uff. 0438 83028

[renata.toninato@prosecco.it](mailto:renata.toninato@prosecco.it)

[www.prosecco.it](http://www.prosecco.it)

*Consorzio di Tutela*



quindi spumante, con le sue diverse topologie di dosaggio e le specialità, come le Rive, che tracciano i comuni o le frazioni di provenienza, il Superiore di Cartizze, ed il Sui Lieviti.

*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 212 case spumantistiche, 427 vinificatori e 3262 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**

**Silvia Minoggio** - cell. 342 9452854

[silvia.minoggio@bursonglobal.com](mailto:silvia.minoggio@bursonglobal.com)

**Alessandra Zaco** – cell 339 6534643

[alessandra.zaco@bursonglobal.com](mailto:alessandra.zaco@bursonglobal.com)

**Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG**

**Renata Toninato** – cell. 388 8839009 Uff. 0438 83028

[renata.toninato@prosecco.it](mailto:renata.toninato@prosecco.it)

[www.prosecco.it](http://www.prosecco.it)