

PROSECCO O SPUMANTE QUALI DIFFERENZE



DI GIANLUCA DI ASCENZO

- DIFFERENZA TRA PROSECCO E SPUMANTE
- LA CLASSIFICAZIONE SULLA BASE DEGLI ZUCCHERI
- I METODI DI SPUMANTIZZAZIONE
- IL PROSECCO



COS'È IL PROSECCO?

IL PROSECCO È UN VINO BIANCO **DOC**
(DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA)
O **DOCG** (DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA)

COS'E' LO SPUMANTE?

E' UNA CATEGORIA DI VINI.

LO SPUMANTE PUÒ ESSERE PRODOTTO CON **METODO CLASSICO**, DETTO ANCHE CHAMPENOISE, O CON **METODO MARTINOTTI-CHARMAT**.

GLI SPUMANTI POSSONO ESSERE DRY, EXTRA DRY, BRUT ED EXTRA BRUT

COSA SIGNIFICA “DRY”?

LA CLASSIFICAZIONE “DRY” IN ETICHETTA IDENTIFICA LA TIPOLOGIA DI PROSECCO O SPUMANTE CON UN RESIDUO ZUCCHERINO CHE VA **DAI 17 AI 32 GRAMMI PER LITRO.**

COSA SIGNIFICA “EXTRA DRY”?

UN EXTRA DRY È PIÙ “ASCIUTTO” DEL PRECEDENTE. CONTIENE UN RESIDUO ZUCCHERINO CHE VA **DAI 12 AI 17 GRAMMI PER LITRO.**

COSA SIGNIFICA “BRUT”?

“BRUT” È UNA CLASSIFICAZIONE CHE INDICA CHE IL PRODOTTO HA **MENO DI 12 GRAMMI DI ZUCCHERO PER LITRO**

COSA SIGNIFICA “EXTRA BRUT”?

UN “EXTRA BRUT” HA UN RESIDUO ZUCCHERINO CHE VA DA 0 A 6 GRAMMI PER LITRO

CON PAS DOSÉ SI INTENDE UNO SPUMANTE PRODOTTO CON METODO CLASSICO CHE NON SUPERA I 3 G/L DI RESIDUO ZUCCHERINO E RAPPRESENTA ALL'INTERNO DELLA SCALA DEGLI SPUMANTI IL VINO CON IL MINOR RESIDUO DI ZUCCHERO.

La dolcezza degli spumanti



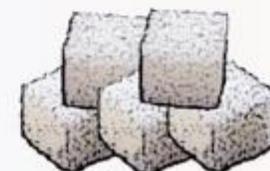
pas dosé < 3 g/l



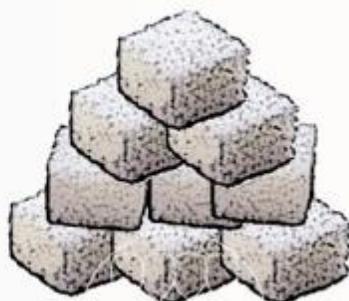
extra brut < 6 g/l



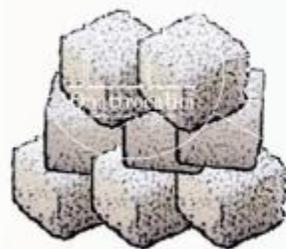
brut < 12 g/l



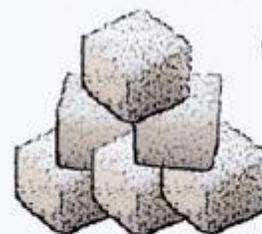
extra dry 12-17 g/l



doux > 50 g/l



demi sec 33-50 g/l



dry 18-32 g/l

©Quattrocalici 2019

La Spumantizzazione



metodo classico



metodo Charmat



metodo ancestrale

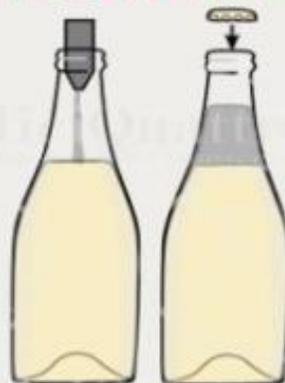
La spumantizzazione con il metodo classico



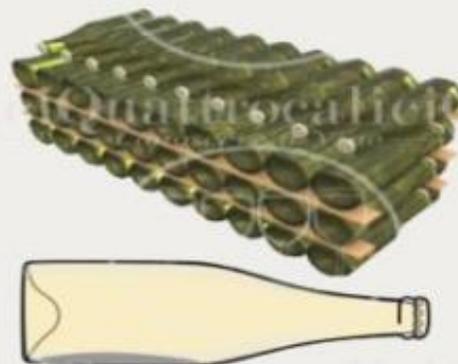
Quattrocalici
Conoscere il Vino



riempimento della
bottiglia con il vino base



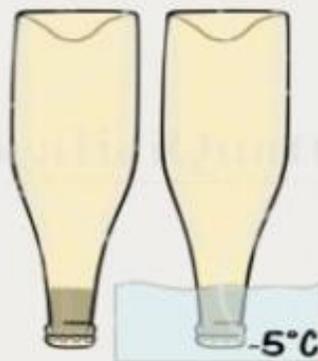
aggiunta del
"liqueur de tirage"



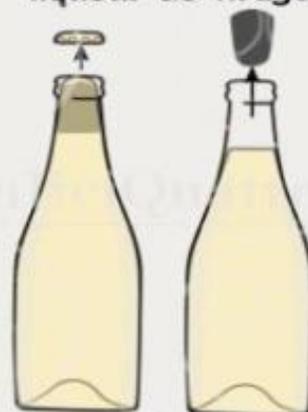
presa di spuma
(3 -48 mesi o più)



verticalizzazione sulle
"pupitres"



congelamento ed espulsione dei lieviti esausti



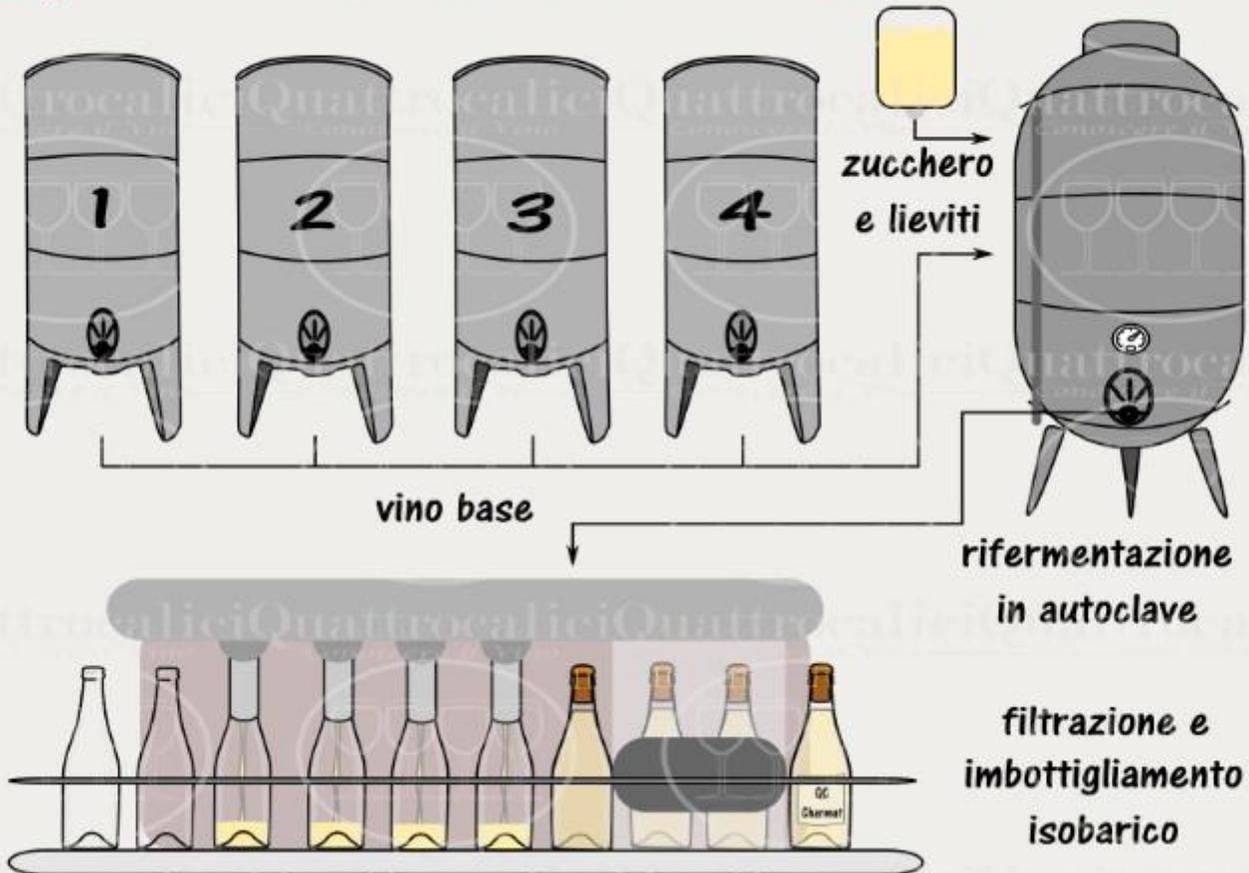
aggiunta del



tappatura "habillage" della



Spumantizzazione Charmat



©Quattrocalici 2018

Il metodo ancestrale per la spumantizzazione dei vini



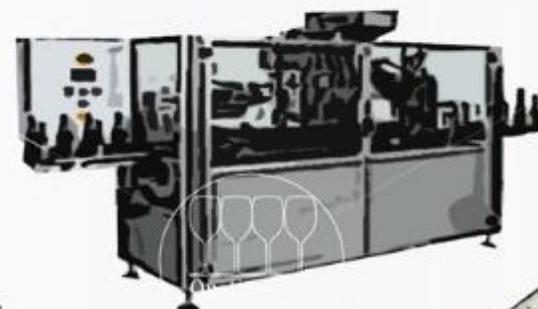
Quattroclici
Conoscere il Vino



pigiatura

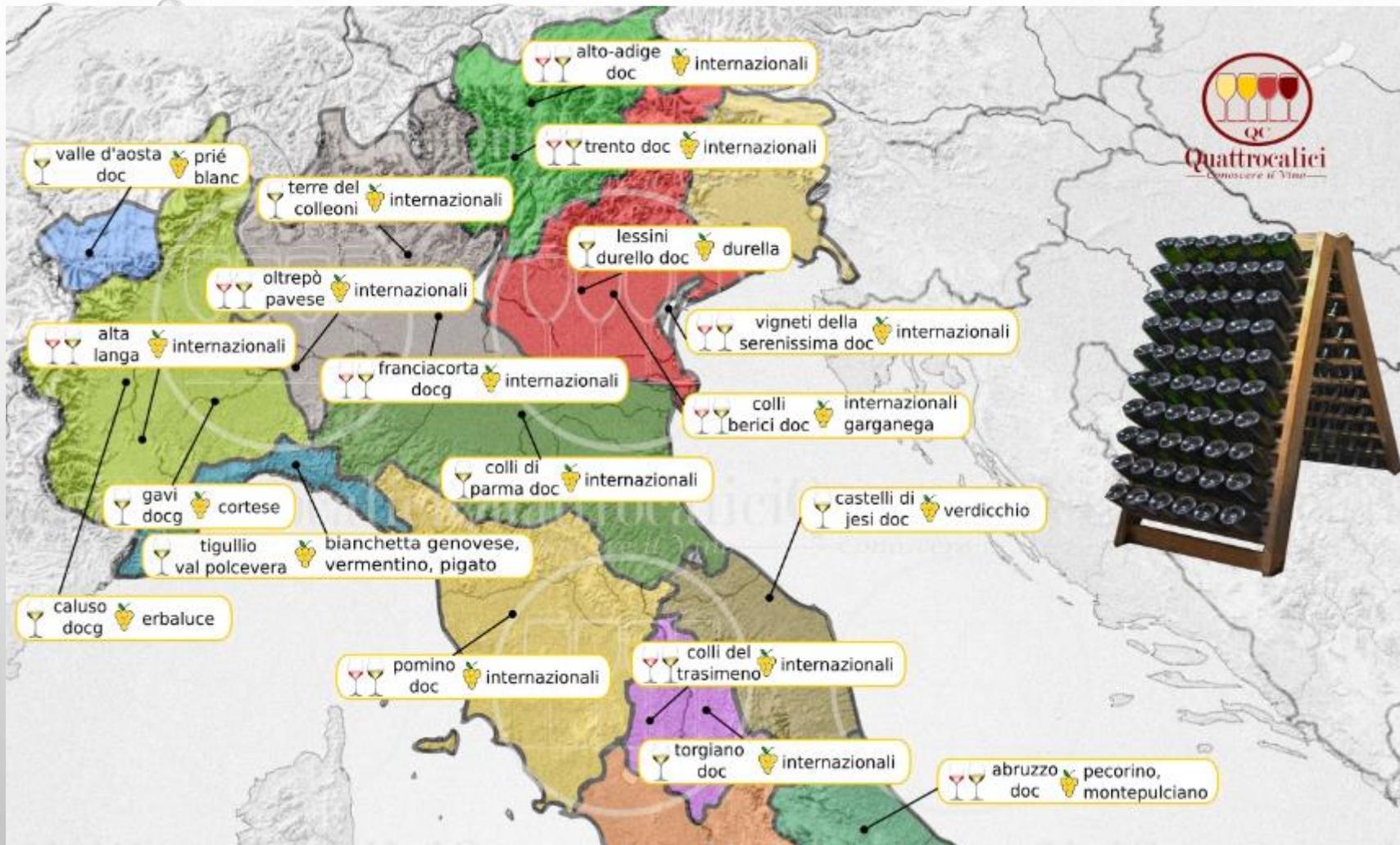


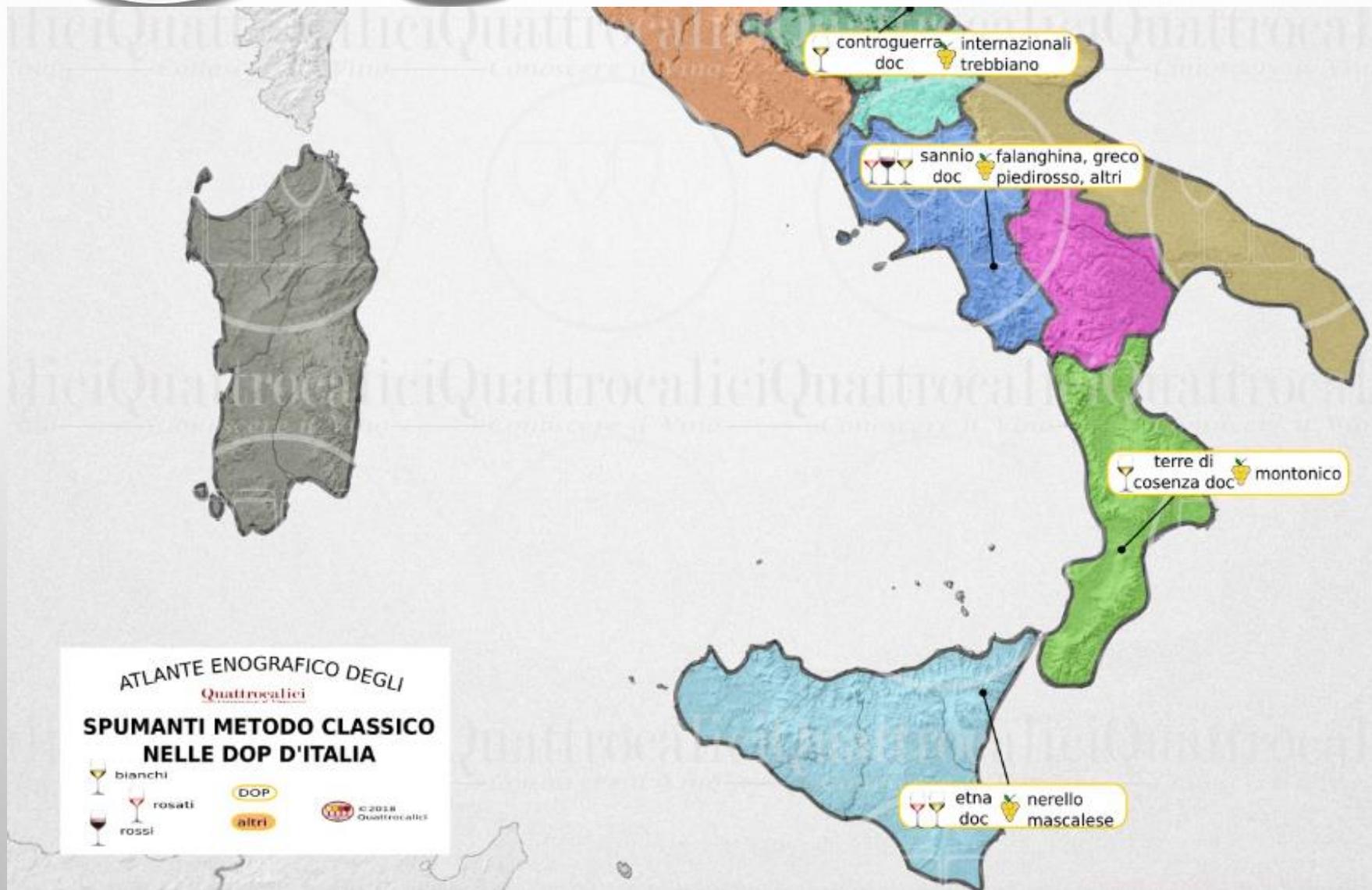
fermentazione



rifermentazione in bottiglia

©Quattroclici 2019





DALLE ELABORAZIONI DELL'OSSERVATORIO VINITALY UNIONE ITALIANA VINI E PRESENTATO AL VINITALY DI VERONA EMERGE CHE, IN BASE AI DATI DI IMBOTTIGLIAMENTO DEGLI ORGANISMI DI CERTIFICAZIONE, LA PRODUZIONE ITALIANA DI SPUMANTI NEL 2022 HA SFIORATO QUOTA UN MILIARDO DI BOTTIGLIE (978 MILIONI) CON UNA CRESCITA DEL 4% RISPETTO AL 2021 (ANNO NEL QUALE LA CRESCITA ERA STATA ADDIRITTURA DEL +25%).

FONTE: [HTTPS://WWW.ILSOLE24ORE.COM/ART/VINO-SPUMANTE-FENOMENO-CRESCITA-GRAZIE-TRAINO-PROSECCO-AECVE6CD](https://www.ilsole24ore.com/art/vino-spumante-fenomeno-crecita-grazie-traino-prosecco-aecve6cd)



IL PROSECCO È UN VINO BIANCO DOC O DOCG:

LA PRODUZIONE DEVE SOTTOSTARE A UN RIGIDO DISCIPLINARE, CHE DEFINISCE QUINDI LE TIPOLOGIE DI VITIGNI CONSENTITI, UNA ZONA GEOGRAFICA, LE NORME PER LA VINIFICAZIONE, L'ETICHETTATURA E COSÌ VIA.

VIENE PRODOTTO IN **VENETO** E IN **FRIULI VENEZIA GIULIA** CON I VITIGNI **GLERA, VERDISO, PINOT BIANCO, GRIGIO O NERO**, ESCLUSIVAMENTE CON METODO CHARMAT.



PROSECCO DOC

IL PROSECCO È UN VINO A DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA (D.M. 17 LUGLIO 2009), LA PRODUZIONE AVVIENE NEL NORD EST D'ITALIA ALL'INTERNO DI UN'AREA CHE COMPRENDE 9 PROVINCE, SITUATE TRA IL FRIULI VENEZIA GIULIA ED IL VENETO (TREVISO, VENEZIA, VICENZA, PADOVA, BELLUNO, GORIZIA, PORDENONE, TRIESTE E UDINE).

LA VITE È COLTIVATA IN UNA ZONA CHE OFFRE GARANZIE DI QUALITÀ, CARATTERIZZATA DA PRECISE CONDIZIONI AMBIENTALI, QUALI: UN CLIMA GENERALMENTE TEMPERATO, UNA PIOVOSITÀ CHE FAVORISCE IL CORRETTO SVILUPPO VEGETATIVO DELLA VITE E UN TERRENO DI ORIGINE ALLUVIONALE RICCO DI MINERALI E MICROELEMENTI.



IL PROSECCO DOC, IN BASE ALLA ZONA DI PRODUZIONE, SI PUÒ SUDDIVIDERE IN:

DOC VENETO: QUANDO LA RACCOLTA DELLE UVE, LA VINIFICAZIONE E L'IMBOTTIGLIAMENTO AVVENGONO COMPLETAMENTE NELLA REGIONE VENETO

DOC MARCA TREVIGIANA: QUANDO LA RACCOLTA DELLE UVE, LA VINIFICAZIONE E L'IMBOTTIGLIAMENTO AVVENGONO COMPLETAMENTE NELLA PROVINCIA DI TREVISO

DOC COLLI TREVIGIANI: QUANDO LA RACCOLTA DELLE UVE, LA VINIFICAZIONE E L'IMBOTTIGLIAMENTO AVVENGONO COMPLETAMENTE NELLA ZONA DELLE COLLINE PEDEMONTANA DI TREVISO

PROSECCO SUPERIORE DOCG DI CONEGLIANO VALDOBBIADENE

IL PROSECCO DOC COLTIVATO E VINIFICATO NELL'AREA COLLINARE RISTRETTA AI 15 COMUNI CONFINANTI CON CONEGLIANO E VALDOBBIADENE NEL 2009 OTTIENE IL RICONOSCIMENTO DELLA G SIMBOLO DI GARANZIA CERTIFICATA DA SEVERI CONTROLLI A CUI È SOTTOPOSTA OGNI FASE DELLA PRODUZIONE.

LA VITE È COLTIVATA AD UN'ALTITUDINE COMPRESA TRA I 50 E I 500 METRI SUL LIVELLO DEL MARE, SOLO NEL VERSANTE DEI COLLI PIÙ ESPOSTO AL SOLE.

IL DISCIPLINARE DELLA DOCG PREVEDE:

IL TERRITORIO COME GARANZIA DELLA SUPERIORITÀ: TUTTI I VINI RIPORTANO SULL'ETICHETTA IL NOME DELLA DENOMINAZIONE “CONEGLIANO VALDOBBIADENE”.

LA ZONA DI PRODUZIONE: DEV'ESSERE QUELLA LIMITATA AI 15 COMUNI COLLINARI TRA CONEGLIANO E VALDOBBIADENE; ZONA A FORTE VOCAZIONE VITI-VINICOLA.

LE UVE: IL VINO È PRODOTTO CON UN'ELEVATA PERCENTUALE DI UVE DEL **VITIGNO GLERA**, CIRCA 85%, E IN MINIMA PARTE, IL 15%, CON L'UTILIZZO DI UVE COME IL **VERDISO, BIANCHETTA, PERERA, GLERA LUNGA**.

LA PRODUZIONE: È DI 135 QUINTALI PER ETTARO.

PROSECCO DOCG DI VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE

L'AREA DI PRODUZIONE DEL CARTIZZE È DELIMITATA ALL'INTERNO DI QUELLA DEL PROSECCO DOCG, E PIÙ PRECISAMENTE DEL COMUNE DI VALDOBBIADENE NELLE FRAZIONI DI SACCOL, SANTO STEFANO E SAN PIETRO DI BARBOZZA.

QUATTRO SONO LE CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DEL CARTIZZE:

LA TERRA: MORENICA, COMPOSTA DA ARENARIE E ARGILLE CHE CONSENTONO UN DRENAGGIO VELOCE DELLE PIOGGE E UNA CONTINUA RISERVA D'ACQUA PER LE PIANTE.

L'ESPOSIZIONE: LA ZONA È INTERAMENTE IN COLLINA ESPOSTA A SUD, QUINDI IL SOLE LA ILLUMINA PER QUASI L'INTERA GIORNATA GARANTENDO UNA CORRETTA MATURAZIONE DELL'UVA E IL COLORE UNICO.

IL CLIMA: TEMPERATO, PRESENTE SOLO IN QUESTA ZONA, GRAZIE ALLA PRESENZA DELLE COLLINE CHE DIVENTANO UN RIPARO DALLE CORRENTI FREDE CHE PROVENGONO DAI MONTI E SCENDONO VERSO LA PIANURA.

TUTELA DELLA ZONA: LA ZONA DEL CARTIZZE SI ESTENDE PER POCO PIÙ DI CIRCA 100 ETTARI SELEZIONATI IN BASE ALLE CARATTERISTICHE DEL MICROCLIMA E DEL TERRITORIO CHE NE GARANTISCONO L'UNICITÀ DEL PRODOTTO.

CHEERS



GRAZIE PER L'ATTENZIONE



GIANLUCA DI ASCENZO

WINE SOMMELIER

WWW.GLDATASTER.EU

