APRILE /2019
magazine

Conegliano Valdobbiadene

Consorzio di Tutela

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG
PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876

Cinquant'anni di Tutela
Tre secoli di Storia

1969-2019: la Denominazione festeggia 50 anni.
Le forti radici del passato e le sfide future

PROMOZIONE
LE GRANDI FIERE
DEL 2019

DENTRO LA DOCG
MARKETING
TERRITORIALE

IN STAGIONE
PROTOCOLLO
VITICOLO 2019

Anno 21 - Numero 1 - Aprile 2019 - Periodico Trimestrale - Poste Italiane SpA - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% - NE/TV - Contiene I.P.

INGENIO · MISTAR · CK02

I nostri tappi, prodotti interamente in sughero,
rappresentano il risultato di una ricerca
volta al perfezionamento della tenuta
e della conservazione.
PERFETTI PER OGNI TIPO DI BOLLICINA.

COLOMBIN S.P.A.
Via dei Cosulich 1 - TRIESTE - Italy
Numero verde 800598676
www.colombin.com

COLOMBIN
IL SUGHERO
DAL 1894

Prendono il via quest'anno
le celebrazioni per i 50 anni
della Denominazione.
In un territorio che,
grazie alla nuova edizione
del Protocollo Viticolo,
continua sulla strada
della sostenibilità ambientale

Consorzio di Tutela
CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG
PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876

1969
2019
50 anni di Tutela
Tre secoli di Storia

CINQUANT'ANNI
DI IMPEGNO E SUCCESSI

Nel 2019 la Denominazione del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG compie ben cinquant'anni. Se la storia del Prosecco è antica più di tre secoli, è nel 1969 che il territorio viticolo tra Conegliano e Valdobbiadene ha ottenuto la Denominazione di Origine Controllata, e nel 2009 la Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Per tutti noi produttori è l'occasione di celebrare la passione per la vigna e per il nostro vino, combinazione di sapienza antica e di costante innovazione, frutto del legame indissolubile tra vignaioli e territorio.
Questa importante ricorrenza per la nostra Denominazione ci invita a ripercorrerne la storia dal 1969 fino ad oggi, a vivere il presente fatto di impegno e successi e naturalmente a investire sul futuro.

Il nostro agire tra i filari e in cantina, affinato nei decenni grazie alle conoscenze e all'esperienza, è apprezzato in Italia e in tutto il mondo e ha generato benessere diffuso. Numerose novità ed iniziative verranno organizzate durante l'anno di celebrazione e, in particolare, il Conegliano Valdobbiadene Festival, una rassegna che si sviluppa durante il mese di maggio. Nelle prossime pagine di questo house organ vi anticipiamo gli appuntamenti più importanti al fine di segnarli nelle vostre agende.

In allegato a questo numero troverete anche la nona edizione del **Protocollo Viticolo**, documento che propone e promuove un sistema virtuoso di difesa integrata della vite; da anni questo strumento è il perno dell'attività di sostenibilità del Consorzio Conegliano Valdobbiadene Prosecco e ad esso sono associate fondamentali azioni delle imprese del territorio che dimostrano l'interesse diffuso verso la tutela dell'ambiente e della società in cui operano, dando così un importante contributo al raggiungimento degli obiettivi di sviluppo intelligente, inclusivo e sostenibile fissati dalla Strategia Europa 2020 (Agenda 2020).
Con questa edizione,
oltre a ribadire la **decisione dei 15 comuni della Denominazione di eliminare il Glifosate dal 1° gennaio 2019**, si sottolinea la necessità della lotta integrata e se ne forniscono gli strumenti per attuarla.

Foto: Daniele Novak · Grafica: KIPFELIT

ISSUE 01
APRILE /2019

contenuti

COLOPHON

Proprietario
CONSORZIO TUTELA VINO
CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO
Piazza Libertà 7 - Località Solighetto
31053 Pieve di Soligo (TV)
t/ +39 0438 83028
f/ +39 0438 842700
info@prosecco.it
www.prosecco.it

Presidente
Innocente Nardi

Direttore responsabile
Paolo Colombo

Redattori
Marta Battistella
Silvia Benedet
Giulia Pussini
Renata Toninato

Editore e concessionaria pubblicitaria
EDIMARCA Sas
Strada Comunale delle Corti 54
31100 TREVISO
t/ +39 0422 305764
f/ +39 0422 426343
redazione@edimarca.it
Iscrizione ROC 14021

Immagini fotografiche
Roberta De Min
Francesco Galifi
Francesco Orini
Arcangelo Piai
Archivio Consorzio

Progetto grafico
mimicocodesign

Stampa
MARCA PRINT snc
Via Dell'Arma di Cavalleria 4
31055 Quinto di Treviso (TV)

ANNO 20 - N.2 - Luglio 2018
Periodico Trimestrale
Registrazione Tribunale di Treviso
n. 1081 del 25.01.1999
Poste Italiane SpA
Spedizione in Abbonamento Postale
70% - NE/TV

Nessun albero è stato abbattuto per la stampa di questo giornale. Stampato su carta riciclata 100%. Cyclus Print by Dalum A/S

BENVENUTI
CINQUANT'ANNI DI IMPEGNO E SUCCESSI 03

UNESCO
CANDIDATURA UNESCO: A LUGLIO LA NUOVA PROPOSTA 07

EVENTI
ARRIVA IL CONEGLIANO VALDOBBIADENE FESTIVAL 11

PROMOZIONE INTERNAZIONALE
QUATTRO FIERE PER I CINQUANT'ANNI 15
UK PROMUOVERE LA CRESCITA 19

DENTRO LA DOCG
LA COSTRUZIONE DI UN MITO 29

ADVERTISING
IL VALORE DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE
NELLA CAMPAGNA PUBBLICITARIA 2018 35

SULLA STRADA
PROFESSIONE ACCOGLIENZA 39

CULTURA
I CIARDI, UNA FAMIGLIA DI PAESAGGISTI 43

INTERNET
CONOSCERE (MEGLIO) IL SUPERIORE 51

RUBRICHE
NEWS 52
DICONO DI NOI 54
MAPPA DELLA ZONA DOCG 58

in stagione TECNICHE E SOLUZIONI VITIVINICOLE

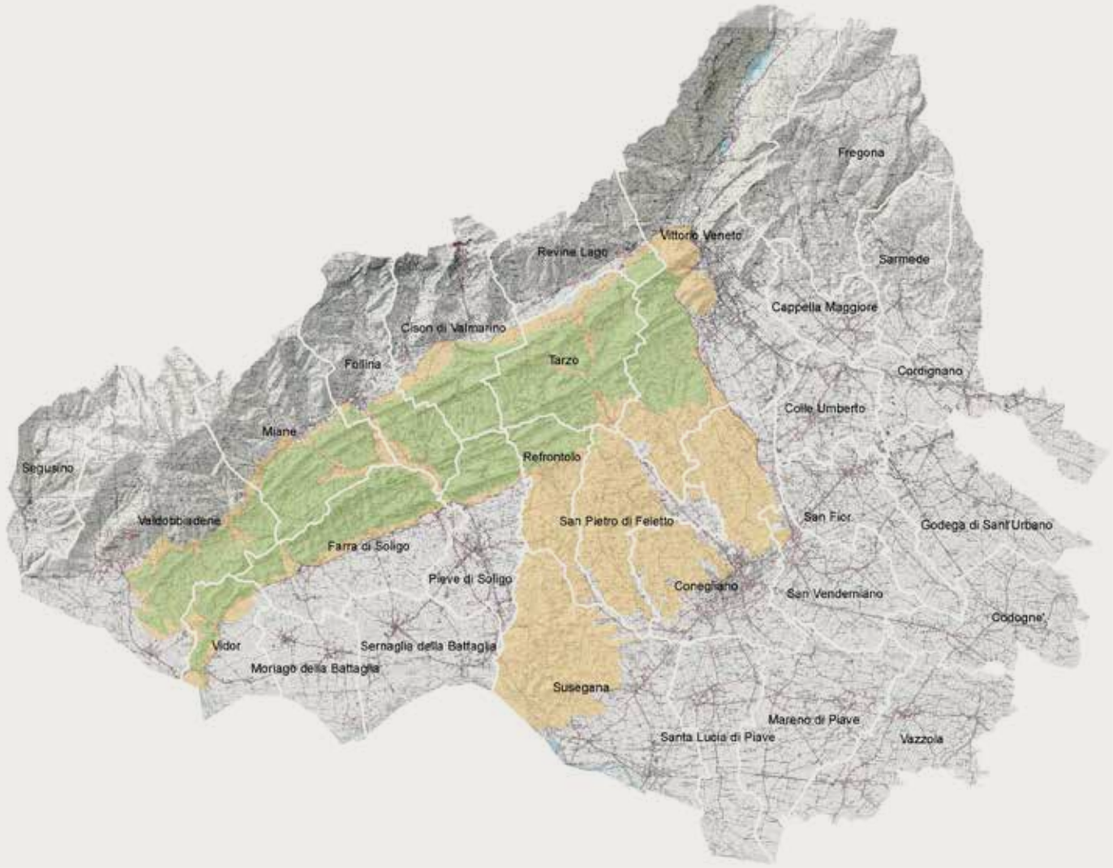
IL PROTOCOLLO VITICOLO 2019 69
ANNATA 2018 73
LA SALVGUARDIA DELLE VITI CENTENARIE 76

CANDIDATURA UNESCO: A LUGLIO LA NUOVA PROPOSTA

foto di **Francesco Galifi**

Una maggior attenzione sugli aspetti viticoli unici del territorio rafforza la prossima presentazione della candidatura delle **"Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene"**

Com'è noto, durante la 42ª sessione Unesco, svoltasi a luglio 2018 in Bahrein, è stata valutata la proposta di candidatura del sito "Le Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene", la cui deliberazione ha comportato un Referral, ovvero un ritiro e ripresentazione al comitato valutatore della proposta di candidatura.
La decisione adottata stabilisce che la ripresentazione della candidatura sia subordinata alla revisione dei documenti, ridefinendo, in collaborazione con ICOMOS, la dichiarazione dei valori universali e i confini della *core* e della *buffer zone*. Per questi motivi, a partire da agosto scorso, gli incaricati alla stesura del nuovo dossier hanno collaborato attivamente con ICOMOS, concludendo l'elaborazione alla consegna dei documenti a fine gennaio presso l'ufficio Unesco di Parigi. Di pari passo, in questi mesi si sta finalizzando il processo di approvazione del cosiddetto "Disciplinare Tecnico", il cui testo è giunto, dopo il recepimento delle osservazioni dei tecnici comunali e delle associazioni di categoria, alla sua ultima versione e approderà nei prossimi mesi in Consiglio Regionale per l'approvazione.



CARTOGRAFIA DELL'AREA CANDIDATA

verde = core zone
giallo = buffer zone

→ **Criterio UNESCO**
(V) - To be an outstanding example of a traditional human settlement, land use ore sea use which is representative of a culture (or cultures), or human interaction with the environment especially when it has become vulnerable under the impact of irreversible change.

→ **Core zone** (verde)
Estensione: 9.197,45 ha
Comuni coinvolti: Valdobbiadene, Miane, Farra di Soligo, Pieve di Soligo, Follina, Cison di Valmarino, Refrontolo, S. Pietro di Feletto, Revine Lago, Tarzo, Vittorio Veneto.

→ **Buffer zone** (giallo)
Estensione: 9.769,80 ha
Comuni coinvolti: (oltre a quelli della core zone)
Conegliano, Susegana, San Vendemiano.

→ **Commitment zone**
(area che aderisce al "Disciplinare Tecnico")
Comuni coinvolti: (oltre core e buffer zone) Cappella Maggiore, Colle Umberto, Codognè, Cordignano, Fregona, Godega di Sant'Urbano, Mareno di Piave, Moriago della Battaglia, Sarmede, San Fior, Sernaglia della Battaglia, Segusino, Santa Lucia di Piave, Vazzola.

→ **Attributi del sito**
1. Sistema geomorfologico ad hogback
2. Adattamento dell'uomo attraverso la coltivazione della vite su ciglione inerbito
3. Paesaggio a mosaico

La **43ª assemblea Unesco**, che si svolgerà a inizio luglio in Azerbaijan, esaminerà la nuova proposta, che differisce dalla precedente per concentrarsi maggiormente sugli aspetti viticoli che caratterizzano la nuova perimetrazione del sito, comprendente la fascia collinare che da Valdobbiadene si estende verso est fino al Comune di Vittorio Veneto caratterizzata dalla particolare geomorfologia ad hogback.
In questo difficile ambiente, l'uomo ha saputo nei secoli adattarsi, modellando le ripide pendenze e perfezionando la propria tecnica agricola. Espressione di questa capacità adattiva è il ciglione inerbito, che contribuisce alla solidità dei versanti e riduce l'erosione del suolo.
Testimonianza dell'utilizzo nel territorio di questa pratica risale alle perticazioni del XVI e XVII; oggi, grazie agli studi cartografici effettuati, si stima che la presenza del ciglione sia del 20% (dato 2015) rispetto al 28% del 1960.
Un calo che interessa soprattutto le aree a minor pendenza, ma che conferma come nei pendii più scoscesi il ciglione sia mantenuto e scelto come tecnica migliore: il 67,33% è infatti collocato in versanti pendenti tra i 15° e 60°.
Il lavoro di migliaia di piccoli viticoltori ha permesso la creazione di un paesaggio agrario molteplice sia nelle forme che nella composizione. Un paesaggio definito "a mosaico", fortemente parcellizzato e interconnesso, caratterizzato da appezzamenti vitati intervallati da un'importante presenza di elementi boscati ed improduttivi che funzionano come un'efficace rete ecologica in grado di fornire servizi ecosistemici di qualità.

ARRIVA IL CONEGLIANO VALDOBBIADENE **FESTIVAL**

foto di **Beatrice Pilotto**

Per tutto il mese di maggio una serie di eventi fra **cucina d'autore**, **arte** e **cultura** segneranno i festeggiamenti per il cinquantenario della Denominazione.

Un grande festival per festeggiare i 50 anni della Denominazione. Durante il mese di maggio una serie di eventi, dedicati alla cucina d'autore, all'arte e alla cultura, darà il via alle celebrazioni del cinquantenario, che il Consorzio di Tutela ha voluto improntare con un format a tutto tondo, che vedrà protagonisti cantine, ristoratori ed ospiti di rilevo. Un quadro completo per raccontare, coinvolgendo tutti i sensi, il passato, il presente ed il futuro del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore.

Si comincia con la ristorazione. Due le iniziative in programma, la prima, *"Menù d'Autore"*, vedrà quattro chef stellati (Carlo Cracco, Cristina Bowerman, Moreno Cedroni e Simone Padoan) lavorare insieme agli chef di alcuni fra i più prestigiosi ristoranti del territorio ("Da Gigetto" a Miane, il Ristorante "La Corte" di Follina, la Locanda "Da Lino" a Solighetto ed il Ristorante "Ca' del Poggio" a San Pietro di Feletto)nella composizione di uno speciale menù in abbinamento al Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG (il 7-16-23-29 maggio). Sempre a maggio si terrà "A tavola con il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG", un'iniziativa che vedrà coinvolti 40 ristoranti del territorio che proporranno ai propri ospiti, durante tutti i weekend, i piatti della tradizione accompagnati dal Prosecco Superiore.
Di sicuro interesse anche la parte dedicata ad arte e cultura. Innanzitutto con una mostra che ripercorrerà i principali luoghi dove nasce il Prosecco Superiore attraverso un'esposizione di fotografie storiche che rappresentino le due anime della denominazione, Conegliano e Valdobbiadene.
La mostra, aperta da maggio sino a settembre, verrà allestita nei centri storici delle due capitali del Superiore: Conegliano e Valdobbiadene appunto. Quindi con un convegno dedicato a *"Il racconto del paesaggio del Conegliano Valdobbiadene attraverso le arti"* che si terrà il 17 maggio (ore 18) presso l'ex Convento di San Francesco a Conegliano e vedrà protagonisti Philippe Daverio e Gian Mario Villalta.

Per tutti gli appassionati, torna anche l'appuntamento con *"La Rassegna del Prosecco Superiore"*, dedicata alle degustazioni dell'ultima annata del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore. Si terrà in due giornate: presso le cantine del territorio il sabato 18 e al Castello di San Salvatore la domenica 19. Giovedì 23 maggio, presso Villa dei Cedri a Valdobbiadene è invece in programma il convegno *"Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg: promuovere il valore nei canali in continua evoluzione. Dal tradizionale HoReCa alla vendita online, passando per le innovazioni della Gdo"*.

Ma ci sarà spazio anche per apprezzare tutto il fascino delle colline con l'iniziativa *"Visitare il territorio"*, un serie di proposte di percorsi tra borghi e chiesette dell'area storica in programma a partire da giugno.
Per tutti i dettagli e gli aggiornamenti si consiglia di visitare il sito ufficiale della manifestazione.
www.coneglianovaldobbiadenefestival.it

MUREDDU
IGEA Spumante
Il primo tappo spumante al mondo
100% garantito **off-flavours free** (*)
e con riordino cellulare **new cell** (**).

ZERO DEVIAZIONI OFF FLAVOURS free ZERO DEVIAZIONI
RIORDINO CELLULARE NEW CELL RIORDINO CELLULARE

Scopri anche:
MUREDDU IGEA NEUTRAL CORK
MUREDDU IGEACENTO

*pirazine, geosmina e guaiacolo zero o sotto la soglia percettiva incidenza 2, 4, 6 tricoloroanisolo (T.C.A.) millesimale.

**Riordino e omogeneità del tessuto cellulare, testato dall'Area Enologia del DISTAS dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza.

MUREDDU SUGHERI
TAPPI DI RANGO DAL 1938

Via Santa Maria 7/9
20014 Nerviano (MI) Italia
+39 (0331) 585447
www.mureddusugheri.com
WhatsApp Customer Care
+39 331 6818876

QUATTRO FIERE PER **I 50 ANNI**

Prowein – Vinitaly – Vinexpo – Hong Kong
quattro grandi appuntamenti fieristici dove il Consorzio presenterà le proprie eccellenze in grande stile, celebrando il cinquantesimo della Denominazione

In occasione del Cinquantesimo anniversario della Denominazione, oltre agli eventi celebrativi sul territorio, il Consorzio ha in programma la presenza alle principali fiere del vino internazionali. Dopo il Prowein in Germania, sarà la volta del Vinitaly, per proseguire con Vinexpo a Bordeaux e fare tappa in Oriente, ad Hong Kong International Wine & Spirits Fair, a novembre. Quattro sono gli appuntamenti fieristici in cui il Consorzio si presenterà quest'anno con uno spazio dedicato alla Docg, che celebrerà attraverso le immagini lo straordinario territorio di produzione e la ricorrenza dei 50 anni dalla creazione della Denominazione. Il tour internazionale di promozione del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG quest'anno infatti si arricchisce di un ulteriore elemento di comunicazione: la celebrazione dei 50 anni della Denominazione, un traguardo importante per una delle più eccellenti espressioni del Made in Italy.

→ **PROWEIN**

È giunta alla venticinquesima edizione la fiera che si svolge ogni anno a Düsseldorf, nel mese di marzo. Gli ultimi dati parlano di più di 130 paesi rappresentati da 60.000 visitatori e 7.000 espositori. Quest'anno la fiera si è tenuta dal 17 al 19 marzo ed il Consorzio ha partecipato con uno stand di 200 metri quadrati, situato in posizione centrale, a cui hanno preso parte 24 produttori della denominazione per presentare in anteprima l'annata 2018. Nei giorni della fiera il Consorzio è anche stato presente in qualità di sponsor del concorso International Wine & Spirits Competition di Londra, ad un evento organizzato il 17 marzo presso il bistrot Les Halles st Honoré a Düsseldorf, portando in degustazione i vini premiati con la medaglia d'oro all'edizione 2018 della competizione. Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG è stato offerto agli ospiti dell'evento per celebrare i 50 anni di altre due istituzioni, il concorso IWSC e il WSET, punto di riferimento globale per l'educazione nell'ambito del vino.

→ **VINITALY**

Dal 7 al 10 aprile il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore sarà poi presente al Vinitaly. Da sempre punto fermo nell'agenda di promozione della Denominazione, il Salone internazionale dei vini e distillati di Verona è ormai un appuntamento storico ed affermato. Lo stand i2 - i3 nel Padiglione 8 ospiterà 12 aziende del territorio del Prosecco Superiore pronte a far degustare i propri prodotti. Numerose le attività in programma durante la fiera, mirate a coinvolgere appassionati, esperti e giornalisti in un percorso di degustazione guidato dai sommelier al banco istituzionale del Consorzio e dai più importanti opinion leader di settore durante i diversi seminari tematici. Due degustazioni in particolare saranno riservate ai buyer asiatici e nordeuropei.

Vinitaly sarà inoltre l'occasione per presentare il Rapporto Economico 2019 della Denominazione; martedì 9 aprile alle ore 10,30 presso lo stand della Regione Veneto (Pad. 4 stand D4-E4) si terrà una conferenza stampa dal titolo "Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg: presentazione del Rapporto economico, i numeri del successo nel cinquantesimo anniversario della Denominazione". Oltre al presidente del Consorzio di Tutela, Innocente Nardi, interverranno Vasco Boatto ed Eugenio Pomarici, professori ordinari di Economia e Politica Agraria dell'Università di Padova e responsabili scientifici del Rapporto, Simonetta Melis, senior manager IRI, e Michele Zanardo, presidente del Comitato Nazionale Vini. Modererà l'incontro il giornalista del Corriere della Sera Luciano Ferraro. Oltre allo spazio istituzionale all'interno del Padiglione 8, il Consorzio sarà inoltre presente anche al Padiglione 4, nell'area dedicata ad Universo Prosecco. Verrà riproposta infatti anche per il 2019 l'area dedicata alle tre denominazioni che compongono il mondo del Prosecco: Prosecco Doc, Asolo Prosecco Docg e Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg. Una scelta espositiva che vede l'impegno di tutti e tre i Consorzi al fine di diffondere e consolidare la comunicazione a supporto della corretta conoscenza delle varie denominazioni alla base del successo del Prosecco, ovunque e comunque vengano distribuite e vendute in Italia e nel mondo.

→ **VINEXPO**

Il Consorzio volerà a Bordeaux dal 13 al 16 maggio per la ventesima edizione di Vinexpo, un altro appuntamento fondamentale per il mondo del vino internazionale, caratterizzato dalla presenza di 40.000 operatori di settore provenienti da 150 paesi, 850 giornalisti da 40 nazioni e 2.000 espositori. Saranno quattro giorni di fiera per promuovere al meglio il prodotto delle colline di Conegliano Valdobbiadene, attraverso lo stand istituzionale che avrà una posizione centrale all'interno del Padiglione 1 (stand CD75) e l'incontro con 10 produttori della denominazione.

→ **HONG KONG INTERNATIONAL WINE & SPIRITS FAIR**

A chiudere gli appuntamenti fieristici internazionali del Consorzio, ci sarà la fiera Hong Kong International Wine & Spirits Fair, che si terrà dal 7 al 9 novembre 2019. Un appuntamento importante data la rilevanza di Hong Kong come punto di riferimento per l'area del Far East asiatico. Questi i numeri della fiera: oltre 1.000 espositori provenienti da 33 paesi e oltre 18.000 buyer, per il 60% della regione di Hong Kong e per il 40% da 73 nazioni e regioni, principalmente asiatiche.

Anche qui il Consorzio sarà presente con uno stand caratterizzato dall'immagine della denominazione, ospitando all'interno una decina di produttori.

UK
PROMUOVERE LA CRESCITA

Un mercato, quello del **Regno Unito**, in grande espansione, che il Consorzio continua a sostenere con una serie di iniziative rivolte ad appassionati, giornalisti ed operatori di settore

Gli ultimi dati del Rapporto del Centro Studi di Distretto mostrano l'immagine di una denominazione sempre più forte sul mercato inglese, che nel 2017 ha compiuto un sorpasso storico sulla Germania, da sempre prima destinazione estera per i vini della denominazione. Nel 2017, in Gran Bretagna, il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg ha mostrato una forte crescita sia a valore che a volume, rispettivamente pari al 38,5% e al 35%, determinando un ulteriore balzo in avanti dei volumi misurati nel lungo periodo.
Per sostenere la positiva crescita della Denominazione in questo paese, il Consorzio ha deciso di rafforzare gli investimenti in Regno Unito rinnovando la collaborazione con l'agenzia Swirl Wine Group della Master of Wine Sarah Abbott, con l'introduzione di un nuovo format per la promozione dello spumante, e accostando a queste attività un'iniziativa realizzata in sinergia con la rivista *Decanter*, il più autorevole magazine inglese nell'ambito del vino.

→ UN TÈ COL SUPERIORE

La prima novità di quest'anno sarà la promozione del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg in abbinamento all'**Afternoon Tea**, il tè del pomeriggio, tradizione britannica per eccellenza che negli ultimi anni ha subito una sorta di rinascita e si è resa più diversificata, creativa e interessante e viene proposta nei più eleganti hotel di Londra. Dieci saranno le location londinesi che faranno parte del progetto e che da aprile a giugno proporranno il nostro spumante alla loro clientela. Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, spumante vivace ed elegante, si abbina infatti perfettamente alle più svariate tipologie di cibo e la varietà di stili disponibili – dalla tipologia Brut Nature al Dry – lo rende il partner ideale per il tè pomeridiano, con la sua gamma di sapori salati e dolci. L'iniziativa è stata presentata ufficialmente il 25 marzo, durante una conferenza stampa che si è tenuta nel cuore di Belgravia, uno dei quartieri più eleganti della città, all'interno del boutique hotel The Hari.
In questo contesto, Sarah Abbott ha guidato la degustazione di una selezione di vini della Denominazione in abbinamento ad un Afternoon Tea d'ispirazione italiana. Il progetto prevede nel complesso il coinvolgimento di 42 produttori della Denominazione e si pone come obiettivo quello di qualificare l'immagine della Docg, attraverso la presentazione del vino in contesti esclusivi dall'elevato posizionamento.

→ ECCELLENZE IN MOSTRA

La seconda novità dell'anno è data dalla partecipazione del Consorzio in qualità di Feature Region, regione ospite, all'evento **The Great Sparkling Exploration** organizzato dalla rivista Decanter che si terrà il 20 giugno alla Church House di Londra. All'interno di questo evento dedicato all'eccellenza della produzione spumantistica mondiale, il Consorzio si presenterà con una sala esclusivamente riservata alla Denominazione, che si configurerà come uno spazio di degustazione ma anche un'area con finalità educative, al fine di illustrare la ricchezza e varietà della denominazione, in termini di tipologie, selezioni territoriali e paesaggi. Obiettivo dell'attività è quello di trasmettere il messaggio di unicità della Denominazione al pubblico della manifestazione, composto da operatori e lettori della rivista, appassionati di spumanti.

Ulteriori iniziative verranno svolte durante l'anno a supporto della promozione del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG: attività di ufficio stampa continuativa per tutto il 2019 e incoming di giornalisti ed operatori sul territorio in collaborazione con Michele Shah.

AL SERVIZIO DELLA VITICOLTURA EROICA.

Il **Consorzio Agrario di Treviso e Belluno** è il tuo punto di riferimento per la moderna viticoltura di qualità.
Che si tratti di progettare e realizzare un vigneto, elaborare un sistema di irrigazione, intervenire con tecniche di difesa e protezione o dotarsi di tecnologie e mezzi meccanici adeguati alla corretta gestione dell'impianto viticolo, abbiamo la risposta per ogni tua esigenza.

Affidati alle nostre soluzioni. E sarai più libero di concentrarti nella produzione del tuo vino. Superiore, naturalmente.

CONSORZIO AGRARIO DI TREVISO E BELLUNO

VITIS RAUSCEDO
una vita per la vite

DAL 1985, BARBATELLE PER VOCAZIONE

www.vitisrauscedo.com

Partner del Consorzio per la conservazione e la valorizzazione del patrimonio viticolo nel distretto Conegliano Valdobbiadene

1969 2019
50 anni di Tutela
Tre secoli di Storia

LA COSTRUZIONE DI UN MITO

foto di **Francesco Galifi**

Come trasformare le colline del Conegliano Valdobbiadene in un "sogno" per gli appassionati e i turisti? Lo abbiamo chiesto a quattro esperti di enogastronomia, marketing e territorio

Durante l'ultima presentazione del Rapporto Annuale di Distretto, lo storico e giornalista Paolo Mieli concluse il suo intervento con quest'invito: "Il prossimo passo è, partendo dal successo economico del Prosecco Superiore, entrare nel mito, lavorando insieme per far diventare il territorio del Conegliano Valdobbiadene un sogno". La promozione del territorio collinare dell'area storica, quindi, come chiave di volta per consolidare i numeri di un successo che ha quasi raggiunto la sua massima capacità produttiva.

Una promozione che il Consorzio di Tutela ha già da tempo considerato come una delle sue azioni strategiche più importanti, con una costante attività di incoming di giornalisti, sia della carta che del web, sul territorio, con il lancio cinque anni fa del magazine enoturistico "Visit Conegliano Valdobbiadene" e, non ultimo, col progetto di Candidatura delle colline del Conegliano Valdobbiadene a Patrimonio Unesco.
Tutte azioni di successo, che soprattutto nell'ultimo decennio hanno incrementato notevolmente le visite sul territorio (dalle 280 mila presenze del 2008 alle 352 mila del 2017). Con previsioni di un'ulteriore crescita anche nei prossimi anni. Nonostante i numeri positivi, la sfida non può certo dirsi conclusa né ancora vinta, ma richiederà nel prossimo futuro un continuo impegno per consolidare il ruolo di destinazione "da sogno" per turisti ed appassionati. Richiederà, quindi, una ben mirata strategia di marketing territoriale, che guardi da una parte allo sviluppo delle infrastrutture e dei servizi dediti all'accoglienza e dall'altra al consolidamento delle attività di promozione del territorio, in tutte le loro forme. Si tratta sicuramente di azioni complesse, perché coinvolgono tutti gli attori del territorio, che possono svilupparsi soltanto con un ben coordinato lavoro di rete e di squadra fra tutti i protagonisti: associazioni, produttori, operatori turistici e enti pubblici.

Per offrire qualche spunto di riflessione proprio sul tema del "sogno", quindi del marketing territoriale, abbiamo coinvolto nel focus di approfondimento di questo numero, quattro esperti di grande prestigio. Il critico e giornalista enogastronomico Luigi Cremona, già ospite come moderatore al convegno "Enoturismo: prospettive e sviluppo" organizzato dal Consorzio durante l'ultima edizione del Vinitaly, il destination manager Josep Ejarque, già a capo delle attività di promozione per le Olimpiadi di Barcellona del 1996, per quelle invernali di Torino del 2006 e per l'Expo 2015, il professor Andrea Rea, responsabile del Wine Managament Monitor presso l'Università Bocconi di Milano, e il sindaco di Montalcino Silvio Franceschelli. Come sempre, buona lettura.

Per far sognare serve una ristorazione e una struttura dell'ospitalità che possano contare sul supporto di punte di eccellenza

LUIGI CREMONA
Critico e giornalista enogastronomico

Creare un sogno. Un tema che va legato alla ricerca della bellezza che oggi può essere coniugata in molti modi: all'arte, al teatro, alla musica, alla cultura... E tra tutti questi modi uno dei più promettenti ed in forte crescita è sicuramente quello dall'enogastronomia. Non più un settore di nicchia, ma ormai un vero e proprio fenomeno dal punto di vista turistico, seguito da un crescente numero di appassionati. Il sogno, però, non è mai fine a sé stesso, ma va comunque sempre coniugato all'eccellenza.

Da questo punto di vista il territorio del Conegliano Valdobbiadene parte già avvantaggiato, in quanto dispone di un bellissimo paesaggio e di un prodotto di prestigio come il Prosecco Superiore. Ma per far sognare davvero mancano due cose: le grandi tavole e i grandi pernottamenti. C'è senza dubbio una buona ristorazione, ma la mancanza di punte di eccellenza, da stella Michelin per intenderci, sono una lacuna che andrebbe colmata. Perché una ristorazione di eccellenza è in grado di fare la differenza, amplifica il sogno ed eleva la qualità del sogno stesso. Il secondo aspetto riguarda il pernottamento, servono grandi hotel e, a parte qualche raro caso, nel territorio manca ancora qualcosa da questo punto di vista. Insomma, il territorio è in grado di offrire una buona accoglienza, ma mancano le vere eccellenze. Intendiamoci, anche le cantine devono fare la loro parte, con l'apertura di foresterie e servizi ad hoc. E lo stesso si può dire dell'aspetto culturale: il territorio ha una discreta possibilità ma manca sempre qualcosa per arrivare alla vetta.

Per far sognare, quindi, serve una ristorazione e una struttura dell'ospitalità che possano contare anche sul supporto di punte di eccellenza. La Candidatura a Patrimonio Unesco, da questo punto di vista, può rappresentare una grande opportunità, ma molto utili sarebbero anche delle normative che facilitino e semplifichino l'apertura di foresterie da parte delle aziende e permettano di poter investire maggiormente sull'ospitalità. Uno dei problemi del territorio, è ancora dato dall'incapacità di trattenere i visitatori in loco, attratti dalla vicinanza di Venezia. Bisognerebbe lavorare su questo, puntando sui turisti di alto livello, perché se si vuole raggiungere l'eccellenza, questa deve essere coniugata anche all'eccellenza dei visitatori.

Il Conegliano Valdobbiadene deve orientarsi verso un turismo d'élite che vuole conoscere le persone che stanno dietro al successo del Prosecco Superiore

JOSEP EJARQUE
Destination Manager
FTourism & Marketing

Quando si parla di marketing territoriale bisogna fare una premessa. Storicamente si è sempre cercato di impegnarsi a promuovere un territorio per farvi arrivare i turisti. Oggi, invece, non è più così, perché, il mercato turistico esige esperienze, non tanto territori, cioè non c'è più la domanda d'un turismo che viene a vedere un territorio, ma d'un turismo che vuole fare, vivere delle esperienze nel territorio. È questa la motivazione principale. Poi bisogna considerare che esistono diversi tipi di "turismi" molto più puntuali e precisi nelle motivazioni. Non bisogna considerare la sola enogastronomia, ma piuttosto il wine tourism e il food tourism come mondi e mercati turistici separati, seppur siano collegati, perché internazionalmente si tratta di domande turistiche differenziate. Il territorio, quindi, anche se ha sicuramente valore per i wine lovers, in sé non è sufficiente per generare un'offerta, ma piuttosto deve possedere delle caratteristiche che rafforzino un prodotto turistico, che siano in grado di associare l'origine di questo prodotto ad un territorio di valore.
Per attrarre i turisti serve uno scambio positivo fra prodotto e territorio, un meccanismo a due direzioni capace di autoalimentarsi in un circolo virtuoso. In questo modo nasce il prodotto-destinazione. Alla base, però, deve esserci anche un modello di alta qualità.
Al territorio di Conegliano Valdobbiadene servono quindi proposte di eccellenza per attrarre il wine tourism. Bisogna creare un prodotto che abbia il Conegliano Valdobbiadene come destinazione turistica. Inoltre, le esperienze turistiche hanno anche bisogno di servizi adeguati, che vanno coordinati e gestiti in modo efficace. Sicuramente il progetto di candidatura a Patrimonio Unesco può rappresentare da questo punto di vista la strada corretta, ma da solo non basta a portare turismo. Bisogna possedere già una solida e ben organizzata realtà di base, ovvero un sistema organizzato fra turismo e vino. Comunicare e promuovere un territorio, non è sufficiente perché alla base deve esserci un prodotto che abbia una ben precisa logica di posizionamento. Il Conegliano Valdobbiadene deve quindi orientarsi verso i wine lovers, ossia gli appassionati e quelli interessati nel vino, verso un mercato che vuole conoscere dal vivo le persone che stanno dietro al successo del Prosecco Superiore.
Per operare un serio ed efficace marketing territoriale, serve quindi la creazione di un prodotto turistico di eccellenza, ma che nello stesso tempo deve essere ben organizzato, in essenza il prodotto-destinazione "Conegliano-Valdobbiadene". E per ottenerlo bisogna prima di tutto creare un sistema coordinato che sappia gestire il marketing turistico. In Italia ci sono pochissimi luoghi del food e del vino turisticamente importanti, ma il territorio del Conegliano Valdobbiadene ha tutte le caratteristiche per ambire ad entrare nella cerchia ristretta di questi territori da sogno. Quello che occorre è una logica di branding, slegata dal solo territorio, con un sistema organizzato che parta dall'interno e sia orientato ad un mercato turistico superiore e di alta qualità.

Bisogna creare un percorso che racconti il territorio dal punto di vista culturale e sociale, non solo produttivo, ma senza banalizzarlo

ANDREA REA
Responsabile wine management monitor
Università Bocconi, Milano

Il mondo del vino oggi offre molti elementi distintivi di grande interesse, che vengono apprezzati in tutto il mondo. Ma è anche un mondo con convinzioni molto ferme, di cui il terroir, nato culturalmente in Francia, rappresenta la più importante. La domanda però è: vale la stessa cosa anche per il Mondo Prosecco e cosa dovrebbe fare il Conegliano Valdobbiadene per distinguersi? Preso nella sua generalità, il Prosecco è un fenomeno di grande successo, che ha vissuto negli ultimi anni una crescita così incredibile da diventare una categoria di prodotto a sé. Inoltre, oggi, il mercato del vino ha subito molte differenziazioni, segmentandosi in mercati che hanno esigenze e motivazioni molto diverse tra loro. I due mercati principali del vino li possiamo definire come il mercato "trendy", orientato alla socialità e all'appartenenza, ed il mercato "fine", orientato più al territorio e alla ricerca di un'esperienza.

Nel Mondo Prosecco il mercato di riferimento generale è rappresentato dal trendy, ossia l'associazione che fa il consumatore medio è sulla gradevolezza del gusto ad un prezzo accessibile, senza la consapevolezza della varietà. In questo contesto ha poco interesse a percepire il territorio. Per potersi diversificare e ottenere una propria legittimazione, il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore dovrebbe operare su diversi livelli, di cui certamente il territorio ed il paesaggio rappresentano gli elementi cardine, ma senza trascurare anche gli aspetti legati al mercato più trendy, ossia la convivialità e la socialità. Dovrebbe, ad esempio, saper gestire entrambi i mercati, evidenziando specificità e differenze e costruendo su queste un percorso esperienziale, ma con riflessi anche sull'immagine di un prodotto semplice e gradevole.

Il territorio collinare è sicuramente un elemento distintivo molto caratteristico, che può funzionare in termini di immagine per il mercato trendy e di esperienza sul fine. Serve quindi saper creare un percorso che racconti il territorio dal punto di vista culturale e sociale, non solo produttivo, senza banalizzarlo con immagini stereotipate. La Candidatura a Patrimonio Unesco rappresenta certamente un punto di vantaggio, specie in un mercato così confuso e complesso, perché ne facilita la comunicazione, ma non è sufficiente.

Bisogna partire da elementi esperienziali, raccontare e riscoprire le radici e renderle contemporanee. La differenza è l'unicità che nasce da un'identità e da un percorso storico, da un certo modo di fare e vivere il vino. Bisogna lavorare per trasmettere questa storicità e questa evoluzione specifica, anche perché il racconto più efficace su un territorio è sempre quello che farà chi lo ha visitato.

L'elemento cardine è offrire un territorio ben contestualizzato, e non scontato, che sappia distinguersi per le sue caratteristiche uniche rispetto agli altri

SILVIO FRANCESCHELLI
Sindaco del Comune di Montalcino

l comune di Montalcino rientra oggi nell'ambito turistico della Val d'Orcia, che dal 2004 è Patrimonio Unesco per il paesaggio. È un territorio che vanta una grande biodiversità, con solo un 10% coltivato a vigneti, e proprio questo paesaggio mai uguale a stesso è, assieme all'agricoltura di qualità, il grande valore del territorio. La principale promozione territoriale la fanno quindi le aziende stesse, quei 300 imprenditori, che girano il mondo e portano con loro il nome di Montalcino, anche perché la stessa denominazione del vino corrisponde al territorio, quindi quando si parla di Brunello si parla automaticamente di Montalcino. Inoltre abbiamo una forte sinergia pubblico-privato che è in grado di mettere in campo grandi proposte culturale e artistiche che accrescono l'offerta turistica. La sfida più difficile è mantenere alta la qualità, sia a livello produttivo che dei servizi di accoglienza. Il nostro non è un turismo di massa, ma piuttosto di nicchia, perché il 60% dei turisti che visitano il nostro territorio appartiene alla fascia alta. Poi va considerato che, a differenza del Conegliano Valdobbiadene, noi siamo un unico Comune, quindi prendere decisioni è molto più semplice e immediato, e c'è una forte capacità di dare risposte in modo rapido.

Per quello che riguarda l'Unesco, esiste un piano di coordinamento che suggerisce le azioni più appropriate, ma qui il 35% della superfice è già vincolato con decreto ministeriale, inoltre ci sono oltre 100 siti di interesse archeologico e 16 mila ettari di bosco con vincolo paesaggistico. Quindi, in realtà, siamo un territorio già fortemente vincolato, inoltre la stessa Regione Toscana mette in campo numerosi strumenti operativi di tutela, per cui i limiti aggiunti dall'essere Patrimonio Unesco non pesano.

La Val d'Orcia è stata il primo sito italiano legato ad un paesaggio viticolo essere riconosciuto Patrimonio Unesco, quindi siamo partiti molto in anticipo sui tempi con quella che allora era una grande scommessa. Ma se al tempo del nostro riconoscimento potevano fregiarci di questo titolo, quasi fossimo in un club esclusivo, oggi non basta più. Il rischio è sempre quello di una forte banalizzazione, invece l'elemento cardine è offrire un territorio ben contestualizzato, che sappia distinguersi per le sue caratteristiche uniche rispetto agli altri, e che sappia offrire al visitatore immagini che non possono trovare da nessun'altra parte.

IL VALORE DEL **Conegliano Valdobbiadene** NELLA CAMPAGNA PUBBLICITARIA 2018

foto di **Arcangelo Piai**

Ottimi riscontri dalla campagna di promozione che ha visto coinvolti **quasi 18 milioni di utenti**, tra TV, digital e stampa, per una copertura totale di circa il 40%

La campagna pubblicitaria dello scorso autunno promossa dal Consorzio di Tutela, realizzata in collaborazione con MediaCom e Y&R, è stata in grado di rappresentare la Denominazione come la vera roccaforte del Prosecco Superiore e di raccontare un modo di "fare" il vino che lo contraddistingue in maniera ben definita. L'obiettivo principale prefissato era raccontare il "valore" del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, motivo per cui la scelta è stata di incentrare lo storytelling sulla qualità, provenienza, tipologia e modalità di consumo.
La comunicazione televisiva, rivolta ai consumatori di Prosecco, ha visto protagonisti circa 12.500.000 italiani, prevalentemente di sesso maschile, tra i 25-54 anni e di status elevato. L'analisi del target anche in termini di consumo dei media ha fornito le basi per la declinazione della campagna su TV, digital e stampa.

→ **TV E STAMPA**

Malgrado il trend degli ascolti in autunno 2018 abbia evidenziato forti contrazioni, soprattutto in fascia prime time (-4%), la campagna TV è stata in grado di raggiungere una copertura del target del 14,05%, perfettamente in linea con le stime previste. In particolare, le Brand Stories da 60 secondi su LA7 hanno registrato un'ottima performance, ottenendo un +9% rispetto ai risultati previsti.
I risultati stampa sono stati altrettanto soddisfacenti, realizzando una buona copertura redazionale.

→ **DIGITAL**

Sul fronte digital, il piano ha riguardato formati tabellari e video, insieme all'attività sui motori di ricerca. L'approccio ha previsto un lavoro sia su un target interessato al vino e all'enogastronomia, sia su un target più allargato, ri-targhettizzando quelli che sono stati esposti alla prima comunicazione con un approfondimento più verticale. I risultati sono stati positivi per tutti i formati digital, superiori anche ai benchmark di GroupM come ad esempio si nota dal +12% della performance del video pre-roll, il formato video erogato prima di un contenuto editoriale. O ancora, la "skin", il formato ad alto impatto che ha generato un CTR% (click-through rate – percentuale di click sulla creatività a seguito della visualizzazione dell'annuncio) circa il doppio rispetto alle stime GroupM, aggiudicandosi il ruolo di "best performer" del piano.

La campagna nella sua totalità (valutata tenendo in considerazione tutti i mezzi attivati) ha raggiunto 17.813.908 di adulti +25 anni (su un'entità di 46.511.508) assicurando una copertura di circa il 40%

→ **YOUTUBE**

Su YouTube, il formato video skip, il video che è possibile saltare prima della visione del contenuto editoriale, ha registrato un VTR (view-through rate – percentuale di visualizzazione del video nella sua durata complessiva) di 58,93%, laddove il benchmark per il settore beverage è invece del 47%.
Questi risultati sono da considerare come dirette conseguenze di quanto il messaggio e la creatività abbiano realmente coinvolto l'utente, e dunque, del fatto che i dati d'interesse Wine e Dining Out fossero idonei nell'analisi del target.
Passando alla campagna *search* (campagna sulla rete di ricerca), i risultati ottenuti possono considerarsi ottimi, sia in termini di costo per click sia per posizionamento.

PROFESSIONE **ACCOGLIENZA**

testo di **Paolo Colombo**

Con la crescita del **fenomeno enoturistico** in Italia, emerge la necessità di addetti all'accoglienza competenti e ben formati, specie in un territorio dal grande appeal come quello delle colline del Prosecco Superiore

Con l'approvazione da parte della Conferenza Stato-Regioni del decreto sull'enoturismo, lo scorso 7 marzo, e la firma del ministro delle Politiche Agricole Gian Marco Centinaio, l'accoglienza in cantina è finalmente diventata realtà. Proposto già nel 2017 dal senatore Dario Stefàno il decreto sancisce le Linee guida sull'attività enoturistica, comparando il turismo in cantina all'attività enoturistica, anche fiscalmente, e prevedendo degli standard minimi di garanzia della qualità del servizio. Insomma, finalmente per la prima in Italia viene regolarizzata l'attività di accoglienza delle aziende vinicole, che spesso rappresenta un grande apporto, anche per il 30%, al fatturato complessivo in una cantina ben organizzata. E proprio sull'organizzazione, sulla qualità del servizio offerto, insomma sul livello professionale dell'accoglienza, si gioca la partita. E la figura chiave, in questo senso, è rappresentata proprio dall'addetto all'accoglienza, figura essenziale ma ancora una volta non ben definita, né legalmente né a livello formativo.

Donatella Cinelli Colombini
Presidente Associazione Donne del Vino

Mara Manente
Direttore CISET - Conegliano Valdobbiadene

Conegliano Valdobbiadene

Eugenio Pomarici
CISET - Conegliano Valdobbiadene

→ L'ENOTURISMO IN ITALIA

"L'enoturismo – spiega **Donatella Cinelli Colombini**, presidente dell'Associazione Donne del Vino e discendente da uno dei casati storici del Brunello di Montalcino – *è un'opportunità enorme per le cantine, con volumi in forte crescita. Nonostante si siano fatti passi avanti sulla parte normativa grazie al decreto del senatore Stefàno, ci sono forti lacune sull'aspetto della formazione. Nel nostro paese scuole che insegnino il turismo del vino praticamente non esistono, a parte rarissimi esempi, e il decreto su questo è molto vago e non prevede alcun finanziamento. Quindi la formazione del personale addetto all'accoglienza, costi compresi, è oggi tutta a carico delle aziende. Che cercano, essenzialmente, persone che abbiamo almeno la qualifica di guida turistica o un corso di sommelier, ma poi devono comunque essere addestrate con una preparazione ad hoc che tenga conto delle diverse tipologie di turista, il turista per caso e l'esperto, con percorsi di visite ed approcci completamente diversi. Resta, comunque, una forte disparità tra regione e regione su questi temi, anche con regolamenti diversi, con le sole Lombardia e Veneto con un'attenzione maggiore".*

→ LA SITUAZIONE NEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE

Nel territorio del Conegliano Valdobbiadene il livello di sviluppo dell'accoglienza negli anni è sicuramente cresciuto. Molte cantine sono aperte, oltre che nei giorni feriali, anche di sabato (43,4%) e di domenica (25,4%) e altrettante (73,2% sul totale), sia nei giorni feriali che festivi, restano aperte fino al tardo pomeriggio (tra le 18 e le 20). Inoltre, sempre più cantine sono dotate di punto vendita (85%) e di una sala adibita alle degustazioni (78,6%). E in leggero aumento rispetto al 2016 sono anche le cantine che segnalano di disporre di un manager dell'accoglienza tra il personale (73,4% contro il 73% dell'anno precedente), chiaro segnale della propensione all'accoglienza, così come la conoscenza delle lingue straniere da parte dello staff: l'inglese è parlato nel 79,8% delle aziende e il tedesco nel 38,7%.

"È vero – conferma **Mara Manente**, direttore del CISET, il Centro Internazionale di Studi sull'Economia Turistica che ogni anno si occupa del focus specifico dedicato al turismo pubblicato sul Rapporto Economico del Distretto del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg da cui sono tratti i dati sopra riportati – *la consapevolezza da parte delle cantine del territorio sull'importanza dell'attività enoturistica è in forte crescita. Come stanno sviluppandosi anche le competenze specifiche da parte degli addetti presenti, soprattutto su elementi come la conoscenza del territorio e delle caratteristiche del vino. Ma altrettanto importanti sono le capacità di relazione e di rapportarsi in maniera interattiva con i turisti, che poi condividono e trasmetteno l'esperienza vissuta diventando essi stessi parte integrante del sistema di accoglienza in cui loro stessi sono co-creatori di valore. Oggi è necessario che le cantine affianchino in modo sempre più spinto l'attività produttiva all'esperienza turistica. Offrendo un'accoglienza più articolata, tanto da diventare veri e propri testimonial del territorio. Tutto questo, però, necessita della creazione di una rete comune capace di offrire un'esperienza completa al turista che comprenda anche tutte gli elementi di attrattività del territorio, dalla natura all'arte, dallo sport alla cultura".*

→ I PROFILI DEI VISITATORI

E proprio sulla capacità di intercettare il turista, evidenziandone gusti e necessità, c'è un recente indagine pilota, "Smartwinetour. Enoturismo Innovativo di Eccellenza nella DOCG Conegliano Valdobbiadene Prosecco", realizzata dal Dipartimento Territorio e Sistemi Agro-Forestali dell'Università di Padova col CIRVE-Centro interdipartimentale per la ricerca in viticoltura ed enologia grazie ad un bando della Regione Veneto. Si tratta di un'indagine pilota, dedicata a scoprire che tipo di visita preferiscono i diversi enoturisti sul territorio. *"Tramite l'indagine* – ci spiega **Eugenio Pomarici** – *abbiamo individuato quattro gruppi diversi di enoturisti: gli Esploratori entusiasti, caratterizzati da un grande coinvolgimento nel mondo del vino e dalla propensione a sperimentarne nuove tipologie, i Mainstream, altrettanto appassionati di vino ma meno curiosi, i Conservatori appassionati, più orientati alla tradizione e alla qualità stessa dell'offerta piuttosto che all'innovazione, e i Distaccati, non appassionati di vino né interessati alle novità, ma che potenzialmente lo potrebbero diventare in futuro. Per questi motivi, agli addetti all'accoglienza del territorio del Conegliano Valdobbiadene si richiedono forti competenze e soprattutto la capacità di essere reattivi, ossia di modulare la visita a seconda degli interlocutori che si ha di fronte, che molte volte sono anche diversi all'interno di uno stesso gruppo di visita".*

I CIARDI, UNA FAMIGLIA DI PAESAGGISTI

A Conegliano **una grande mostra** dedicata ad una delle più importanti famiglie artistiche venete tra Otto e Novecento, realizzata col sostegno del Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore

Nella sua politica di promozione di eventi artistici legati al territorio, il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore continua nella sua partnership con le esposizioni di Palazzo Sarcinelli. Dopo il Cima, Carpaccio, i Vivarini e Bellini, per l'anno in corso i riflettori sono puntati su una delle grandi famiglie di paesaggisti veneti fra Otto e Novecento: i Ciardi.
Presentata dalla città di Conegliano e da Civita Tre Venezie la mostra *"I Ciardi. Paesaggi e giardini"*, aperta sino al 23 giugno, è il secondo appuntamento del ciclo dedicato al paesaggio nella pittura veneta tra '800 e '900, inaugurato nel 2018 con la retrospettiva su Teodoro Wolf Ferrari. L'esposizione presenta 70 opere di Guglielmo, Beppe ed Emma Ciardi, che consentiranno di apprezzare con un taglio originale e inedito, legato soprattutto alla pittura di paesaggio, gli elementi qualificanti della loro produzione, mettendo in evidenza e a confronto peculiarità, convergenze e divergenze nella produzione di questi veri protagonisti di una stagione d'arte felice e fortunata, che riscosse ampi consensi di critica e di pubblico.
Protagonisti assoluti della scena artistica veneziana, italiana ed internazionale, i Ciardi parteciparono alle Biennali di Venezia e ai più importanti appuntamenti espositivi nazionali, avendo anche una buona visibilità a livello internazionale. Come osserva il curatore Giandomenico Romanelli, "la ricchezza della loro scelta a favore del paesaggio si misura nelle radicali novità che essi (e soprattutto Guglielmo) sanno introdurre in questo genere pittorico: la luce declinata in tutte le possibili atmosfere, la presenza viva e palpitante della natura nelle piante, nei campi, nelle messi, nelle distese di eriche; la maestosità spesso scabra delle masse montuose, colte nella luce azzurra dell'alba o in quella struggente e aranciata dei tramonti, i filari, i covoni, i corsi d'acqua".

Curata da Giandomenico Romanelli con Franca Lugato e Stefano Zampieri, l'esposizione, presenta opere, provenienti da musei pubblici e collezioni private, di Guglielmo Ciardi (Venezia, 1842–1917), il fondatore della dinastia considerato unanimemente uni dei più maturi e consapevoli osservatori veristi del paesaggio, soprattutto veneto, e dei figli Beppe (Venezia, 1875 – Quinto di Treviso, 1932), che introdurrà, pur nella fedeltà alla poetica paterna, elementi nuovi e inediti fino a dar spazio a originali accenti simbolisti e di realismo sociale, ed Emma (Venezia, 1879–1933), che riscoprirà la grande tradizione guardesca in un inedito settecentesimo ironico e brioso. La rassegna sottolinea il particolare rapporto che lega Guglielmo, Beppe ed Emma alla natura, in un percorso tematico che attraversa circa ottant'anni della scena artistica italiana ed europea, facendo emergere peculiarità, convergenze e divergenze nella produzione di questi artisti.

CONOSCERE (meglio) IL SUPERIORE

Una serie di brevi video, pubblicati tramite il web e i canali social, per raccontare agli appassionati **“Le 10 cose che forse non sai del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore”**

Dove e come si produce il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG? Come si colloca all’interno del mondo Prosecco? Cosa lo rende unico e “Superiore”? Ci sono cose che moltissimi consumatori non sanno, e sono proprio le più importanti, per conoscere le ragioni per scegliere un calice del nostro spumante. Per questo motivo, ovvero raccontare e spiegare al grande pubblico di appassionati le particolarità che determinano una qualità più elevata, il Consorzio sta realizzando una serie di 10 brevi video, di durata inferiore al minuto, dal titolo *“Le 10 cose che forse non sai del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore”*.

I video, realizzati con delle semplici grafiche animate a cura di Deneb Media, studio di Milano, vengono pubblicati con una periodicità mensile sul sito prosecco.it, via newsletter agli iscritti, e sugli account social (Facebook, Twitter, Instagram) del Consorzio. Attualmente sono state condivise le prime 5 puntate, relative ognuna ad un diverso argomento chiave. La prima, intitolata “Viticoltura Eroica”, racconta come il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore si produca con uve coltivate su ripidi pendii tra i 100 ed i 500 metri di altitudine, che richiedono 600 ore all’anno di lavoro manuale per ogni ettaro, contro le 150 della pianura.

La seconda, “In cima alla piramide”, spiega invece la struttura del mondo Prosecco, con la Denominazione Conegliano Valdobbiadene all’apice a rappresentarne la storicità e l’eccellenza. La terza puntata, “Colline rivolte al sole”, è invece dedicata alla particolarissima conformazione (detta *hogback*) del nostro territorio di produzione, costituita da rilievi a corde parallele che si allungano da ovest a est: orientamento importante affinché ci sia un versante completamente esposto a sud, dove l’esposizione solare è perfetta per la giusta maturazione dell’uva.

La quarta puntata, “Il giusto microclima”, spiega come il vitigno Glera abbia trovato sulle colline di Conegliano Valdobbiadene il suo ambiente ideale da più di tre secoli, grazie a una perfetta combinazione di altitudine, posizione geografica, ventilazione e quantità di precipitazioni. Infine, la quinta, “In armonia con l’ambiente” uscita a marzo, racconta il progetto del Protocollo Viticolo, anticipando l’uscita della nuova edizione 2019 del documento.

Le successive 5 “puntate” della serie verranno pubblicate da aprile in poi, e gli argomenti spazieranno dalla storia della Denominazione, che quest’anno festeggia i 50 anni dal prezioso riconoscimento, alle tipologie e gli abbinamenti, con il fine di educare il consumatore.

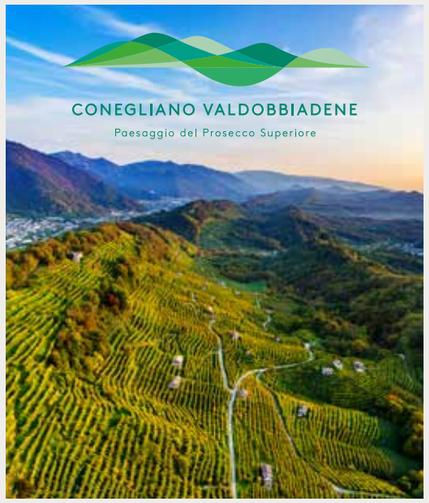
San Pietro di Feletto
Gennaio 2019

A SAN PIETRO DI FELETTO UN EVENTO DEDICATO AI 50 ANNI DELLA DOCG

Anche quest'anno l'Amministrazione comunale di San Pietro di Feletto ha organizzato e promosso il **ciclo di incontri *"Viticoltura a San Pietro di Feletto. Aspetti e Problematiche"***, giunto ormai alla 15ª edizione.
L'edizione 2019 è stata dedicata ai Cinquant'anni della Denominazione Conegliano Valdobbiadene Prosecco, agli studi più avanzati sulla neurobiologia delle piante e in particolare della vite, alla gestione e valorizzazione delle acque reflue da lavorazioni di cantina, ai progetti di miglioramento genetico della vite condotti dal CREA-VE e agli studi sul vigneto ecosostenibile della Scuola Enologica di Conegliano.
All'incontro dedicato alla Denominazione, tenuto il 30 gennaio, dando il via alla rassegna, hanno partecipato Innocente Nardi, Diego Tomasi, Leopoldo Saccon e Eugenio Pomarici.
La stessa serata è stata poi replicata a Valdobbiadene il giorno 5 marzo in occasione dell'apertura della storica Fiera di San Gregorio.

Baku, Azerbaigian
Luglio 2019

LA COMMISSIONE UNESCO A FAVORE DELLE COLLINE DEL PROSECCO DI CONEGLIANO E VALDOBBIADENE



A seguito della riunione della Commissione Nazionale per l'Unesco, che ha il compito di deliberare sulle proposte di candidatura per l'iscrizione nella Lista a Patrimonio Mondiale, tenendo conto delle valutazioni dei Ministeri competenti, le Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene sono nuovamente candidate a entrare nella lista dei Siti Patrimonio dell'Umanità. Il **rinvio ufficiale della candidatura**, deciso in occasione della sessione della Commissione Unesco del giugno 2018, ha comportato approfondimenti e revisione del dossier, studiato e redatto in collaborazione con l'organo consultivo ICOMOS, che è stato successivamente presentato.
La valutazione definitiva della candidatura avverrà durante la prossima sessione del Comitato del Patrimonio mondiale che si terrà a Baku, in Azerbaigian, dal 30 giugno al 10 luglio 2019.

Cortina d'Ampezzo
Gennaio 2019

IL SUPERIORE PARTNER DEL v-WINTER DAYS MEETING

Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG è stato partner del **v-WINter international meeting in Phlebology, Lymphology & Aesthetics** il convegno internazionale sulla patologia venosa e linfatica tenutosi dal 22 al 26 gennaio a Cortina d'Ampezzo. L'evento ha coinvolto più di 500 medici ed altrettanti accompagnatori, provenienti da 40 paesi. L'iniziativa è stata arricchita da svariati momenti sociali e sportivi, in collaborazione con le più importanti istituzioni, università e società scientifiche, e allietati anche da brindisi e momenti di approfondimento della conoscenza sul Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG.
In particolare, il nostro spumante è stato protagonista di diversi momenti conviviali, tra cui una Masterclass riservata ai partecipanti del simposio.

Conegliano Valdobbiadene
Marzo 2019

AL VIA LA PRIMAVERA DEL PROSECCO SUPERIORE

È stata presentata al Palazzo dei Gruppi di Roma, lo scorso 13 marzo, la **24ª edizione della Primavera del Prosecco Superiore**, una delle rassegne enologiche più conosciute d'Italia che, di anno in anno, mette sotto i riflettori un territorio unico, quello del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore. Un evento in 16 tappe che, dal 16 marzo al 9 giugno 2019, proporrà al pubblico un originale percorso tra gastronomia, arte, storia, sport e cultura, che ogni anno coinvolge 250.000 visitatori.
Era presente anche il presidente del Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco che ha sottolineato come la viticoltura sia da sempre parte integrante della storia di queste colline.

quotidiani e periodici che hanno parlato del nostro distretto

Fra i molti articoli dedicati alla Denominazione usciti negli ultimi mesi, sia dalla stampa nazionale che da quella internazionale, ne abbiamo selezionati tre, quelli che ci hanno colpito per la ricchezza dei temi, la completezza dell'informazione e l'ampio spazio dedicato al territorio e ai suoi vini.

GAMBERO ROSSO

Iniziamo con il **Gambero Rosso** di gennaio che dedica ben 12 pagine nella sua rubrica Le Storie al Mondo Prosecco, con un articolo di Nicola Frasson titolato "La nuova pelle del Prosecco. Lo Spumante italiano più venduto al mondo". Uno degli argomenti toccati è stato quello della sostenibilità ambientale, sul quale Frasson scrive:

"Il panorama è quindi di una fitta trama di piccoli borghi letteralmente immersi nelle vigne che spesso giungono a lambire i cortili delle case. Inevitabile dunque che anche in seno ai tre consorzi che operano sul territorio (Conegliano Valdobbiadene, Asolo e Prosecco Doc) e a tutte le associazioni di settore ci si ponesse il problema dell'impatto nei confronti dell'ambiente e ancor più della popolazione di una così intensa attività agricola. Il primo passo è stato quello del monitoraggio continuo della qualità dell'aria e delle acque e, pur rivelando che il quadro era perfettamente in linea con quello di un ambiente sano, lo sforzo è stato quello volto alla limitazione o addirittura al divieto di utilizzo per tutti quei prodotti che avrebbero potuto, anche in maniera minimale, lasciare traccia di un'attività aggressiva e potenzialmente pericolosa. Anche dal punto di vista squisitamente estetico oltre che ambientale il divieto di utilizzare il diserbo sotto fila che entra in vigore da quest'anno nel territorio della Docg (ma anche la Doc sta seguendo con sempre maggiore sensibilità), punta a ricostruire e tutelare un territorio dominato dal verde delle erbe spontanee, punteggiato da tutte le sfumature colorate che la grande ricchezza floreale che questo territorio può offrire".

Nell'ambito dello stesso servizio è apparso anche un breve **intervento del presidente** del Consorzio Innocente Nardi, dal titolo "Un vino sempre più in sintonia con l'ambiente":

"Dal 2011 il Consorzio ha intrapreso un percorso verso la gestione sempre più sostenibile del vigneto, grazie al Protocollo Viticolo che è stato adottato dai Comuni della Denominazione attraverso il Regolamento di polizia rurale: da anni è il perno dell'attività di sostenibilità del Consorzio Conegliano Valdobbiadene Prosecco, e a esso sono associate fondamentali azioni delle imprese sul territorio che dimostrano l'interesse diffuso verso la tutela dell'ambiente e della società in cui operano.
La sinergia tra azioni del Consorzio come il Protocollo e azioni delle singole imprese tracciano una via più chiara e significativa verso l'Agenda 2020. Produrre in armonia sempre maggiore con l'ambiente per salvaguardare le nostre meravigliose colline è un impegno sistematico di noi produttori".

DECANTER

La celebre rivista inglese **Decanter** dedica ampio spazio ad una degustazione di 50 bottiglie di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, coordinata dal master of wine Andrew Howard e con la partecipazione di due esperti italiani, il sommelier Ais Fabio Giavedoni e giornalista enogastronomica veronese Alessandra Piubello. Con risultati davvero eccellenti, come spiega lo stesso Howard:

"Ci sono state pochissime delusioni in questa interessante degustazione e l'attesa qualità del Prosecco Superiore è arrivata, con il 95% dei vini che ha ricevuto il grado di "consigliati" o superiore. I due italiani del nostro panel sono entrambi scrittori con una vasta conoscenza locale di vini e produttori di Prosecco. Alessandra Piubello è stata piacevolmente sorpresa dalla qualità, commentando: "Non si vedono molti vini come questi da noi". È stato incoraggiante vedere un buon numero di vini con un alto grado di giudizio, con uno addirittura valutato eccezionale – un caso piuttosto raro nella mia esperienza. Questo non significa essere sprezzanti sulla qualità che può essere raggiunta con l'uva Glera e il metodo Charmat, ma è più un riflesso della consistenza generale che la stragrande maggioranza dei produttori di Prosecco raggiunge.
Quindi vedere alcuni Conegliano Valdobbiadene fornire più del previsto livello di correttezza e tipicità è stata una cosa molto positiva.
(tradotto dall'originale testo in inglese).

TOURING

Chiudiamo con **Touring**, il magazine del Touring Club Italiano che nel numero di marzo ha pubblicato un reportage fotografico dedicato al nostro territorio, con testo e foto di Vittorio Giannella, dal titolo "Tra le vigne degli eroi". Dieci pagine ricche di informazioni e con belle immagini del territorio che l'autore descrive così:

"Un invito a percorrere i 120 chilometri della Strada del Prosecco, la prima Strada del vino in Italia, pensata dal 1966 per segnalare luoghi di interesse enogastronomico e per unire sedi della cultura del vino. Un percorso tutto da ammirare che si snoda in questo lembo di Veneto dall'orizzonte mosso, che ha il respiro, i colori, gli aromi dei vigneti, che lasciano stupefatti a ogni curva. «Un paesaggio culturale, ossia un sito che è originato dalla combinata attività di uomo e natura. Un paesaggio inteso non come un panorama o una bella cartolina, ma come la capacità della popolazione di realizzare, gestire e far evolvere in modo armonico i propri luoghi realizzando benessere, identità comune». Questa la motivazione della candidatura, giunta ormai alla fase finale, delle colline di Conegliano e Valdobbiadene a Patrimonio mondiale dell'umanità Unesco. Un'area dall'anima agricola ma con un tocco di nobiltà che si percepisce nelle sue splendide ville, che comprende 15 Comuni immersi in 6.578 ettari di vigneti che producono Prosecco Superiore Docg, il più consumato al mondo, e un fazzoletto di terra di soli 106 ettari, coltivati attorno a Valdobbiadene, nelle frazioni San Pietro di Barbozza, Saccol e Santo Stefano, esclusivamente per produrre un milione di bottiglie del pregiato Cartizze, un vanto italiano riconosciuto in tutto il mondo".

Consorzio di Tutela

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG

PROSECCO SUPERIORE DAL 1876

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG

zona di produzione/production area

Revine

CASTELLO BRANDOLINI

ABBAZIA CISTERCENSE

Follina

Cison di Valmarino

Rolle

Resera

Arfanta

Tarzo

Corbanese

LA PIEVE DI SAN PIETRO DI FELETTO

Farrò

Miane

Campea

Premaor

Combai

Pedeguarda

MOLINETTO DELLA CRODA

San Pietro di Feletto

Refrontolo

Solighetto

Soligo

VILLA BRANDOLINI

TORRI DI CREDAZZO

CHIESA DI SAN VIGILIO

Farra di Soligo

Col San Martino

Pieve di Soligo

Segusino

San Floriano

VALDOBBIADENE

Guia

Santo Stefano

San Pietro di Barbozza

Follo

CARTIZZE

Saccol

DUOMO DI VALDOBBIADENE

San Vito

Colbertaldo

San Giovanni

Bigolino

Fiume Piave

Vidor

Sernaglia della Battaglia

Moriago della Battaglia

Falzè di Piave

Barbisano

CASTELLO DI COLLALTO

Collalto

CASTELLO DI SUSEGANA

Susegana

Colfosco

Cornuda

Crocetta del Montello

Nervesa della Battaglia

Santa Lucia di Piave

A27

LOGGIA SERRAVALLESE

Vittorio Veneto

Cappella Maggiore

Cozzuolo

casello autostrada

Campesica

Colle Umberto

Scomigo

Formeniga

Manzana

Ogliano

Rua

Bagnolo

Santa Maria

San Michele

Federa

CASTELLO DI CONEGLIANO

San Vendemiano

Collalbrigo

SCUOLA ENOLOGICA

CONEGLIANO

San Fior

N

W

E

S

LA STRADA STORICA DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE
/The historical route of Conegliano Valdobbiadene

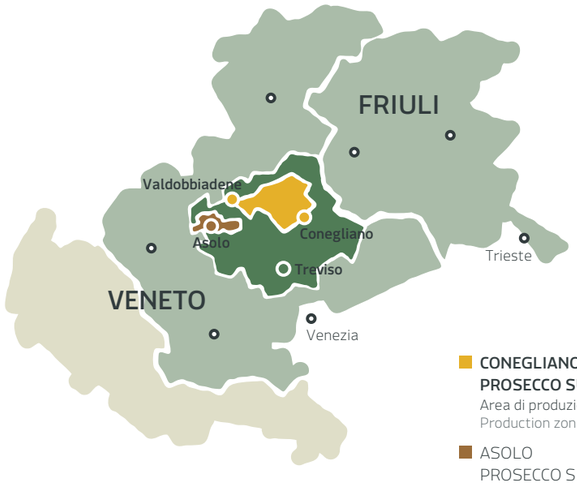
STRADA PANORAMICA
/Panoramic Road

Zone di produzione DOCG RIVE Spumante
/Production area DOCG RIVE Spumante

100 Km dalle **Dolomiti**
/100 Km from Dolomites

100 Km da **Venezia**
/100 Km from Venice

Il mondo del Prosecco
/The world of Prosecco



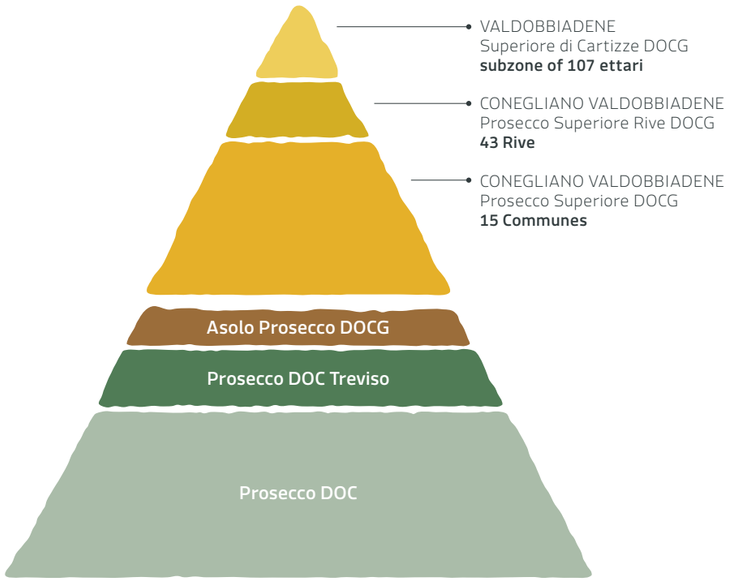
CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG
Area di produzione
Production zone

ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG
Area di produzione
Production zone

Provincia di Treviso
The Province of Treviso

PROSECCO DOC
Area di produzione
Production zone

La Piramide Qualitativa
/The Quality Pyramid



DOCG RIVE Spumante
/DOCG RIVE Spumante

COMUNE DI VALDOBBIADENE
Rive di SAN VITO
Rive di BIGOLINO
Rive di SAN GIOVANNI
Rive di SAN PIETRO DI BARBOZZA
Rive di SANTO STEFANO
Rive di GUIA

COMUNE DI VIDOR
Rive di VIDOR
Rive di COLBERTALDO

COMUNE DI MIANE
Rive di MIANE
Rive di COMBAI
Rive di CAMPEA
Rive di PREMAOR

COMUNE DI FARRA DI SOLIGO
Rive di FARRA DI SOLIGO
Rive di COL SAN MARTINO
Rive di SOLIGO

COMUNE DI FOLLINA
Rive di FOLLINA
Rive di FARRÒ

COMUNE DI CISON DI VALMARINO
Rive di CISON DI VALMARINO
Rive di ROLLE

COMUNE DI PIEVE DI SOLIGO
Rive di PIEVE DI SOLIGO
Rive di SOLIGHETTO

COMUNE DI REFRONTOLO
Rive di REFRONTOLO

COMUNE DI SAN PIETRO DI FELETTO
Rive di SAN PIETRO DI FELETTO
Rive di RUA DI FELETTO
Rive di SANTA MARIA DI FELETTO
Rive di SAN MICHELE DI FELETTO
Rive di BAGNOLO

COMUNE DI TARZO
Rive di TARZO
Rive di RESERA
Rive di ARFANTA
Rive di CORBANESE

COMUNE DI SUSEGANA
Rive di SUSEGANA
Rive di COLFOSCO
Rive di COLLALTO

COMUNE DI VITTORIO VENETO
Rive di FORMENIGA
Rive di COZZUOLO
Rive di CARPESICA
Rive di MANZANA

COMUNE DI CONEGLIANO
Rive di SCOMIGO
Rive di COLLALBRIGO-COSTA
Rive di OGLIANO

COMUNE DI SAN VENDEMIANO
Rive di SAN VENDEMIANO

COMUNE DI COLLE UMBERTO
Rive di COLLE UMBERTO

CANTINE DOCG CONEGLIANO VALDOBBIADENE

01 – **E3** **Al Canevon**
Via Cal Piandre 10
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 972403
www.alcanevon.it

02 – **F4** **Adami**
Via Rovede 27 - Colbertaldo
31020 Vidor (TV)
t/ 0423 982110
www.adamispumanti.it

03 – **E5** **Adamo Canel**
Via Castelletto 73 - C.S.Martino
31010 Farra di Soligo (TV)
t/ 0438 898112
www.canel.it

04 – **E3** **Agostinetto Bruno**
Strada Piander 7 - Saccol
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 972884
www.agostinetto.com

05 – **C6** **Borgo Col**
Via Col 10
31051 Follina (TV)
t/ 0438 970658
www.borgo.alcol.tv

06 – **E4** **Alessandro Bortolin**
Via Strada Santo Stefano 31
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 347 9803549
www.alessandrobortolin.com

07 – **E5** **Alterive**
Via Giarentine 7
Col San Martino
31010 Farra di Soligo (TV)
t/ 0438 898187

08 – **D9** **Andrea Da Ponte**
Corso Mazzini 14
31015 Conegliano (TV)
t/ 0438 933011
www.daponte.it

09 – **E5** **Andreola**
Via Cavre 19
31010 Farra di Soligo (TV)
t/ 0438 989379
www.andreola.eu

10 – **F8** **Astoria**
Via Crevada 12
31058 Susegana (TV)
t/ 0438 454333
www.astoria.it

11 – **F4** **Bacio della Luna Spumanti**
Via Rovede 36 - Colbertaldo
31020 Vidor (TV)
t/ 0423 9831112
www.baciodellaluna.it

12 – **D9** **Baldi**
Via Marcorà 76 - Ogliano
31015 Conegliano (TV)
t/ 333 4266341
www.proseccobaldi.eu

13 – **D7** **Ballancin Lino**
Via Drio Cisa 11 - Solighetto
31053 Pieve di Soligo (TV)
t/ 0438 842749
www.viniballancin.com

14 – **E3** **Bastìa - Rebuli Michele**
Via Strada di Saccol 30
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 975113
www.bastiavaldobbiadene.it

15 – **C9** **Bellenda**
Via Giardino 90 - Carpesica
31029 Vittorio Veneto (TV)
t/ 0438 920025
www.bellenda.it

16 – **E3** **Bellussi**
Via Erizzo 215
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 983411
www.bellussi.com

17 – **D8** **Bepin De Eto**
Via Colle 32/A
31020 S. Pietro di Feletto (TV)
t/ 0438 486877
www.bepindeeto.it

18 – **G8** **Bernardi Pietro**
Via Mercatelli 10 - Sant'Anna
31058 Susegana (TV)
t/ 0438 781022
www.bernardivini.com

19 – **D9** **Biancavigna**
Via Monte Nero 8/C
31015 Conegliano (TV)
t/ 0438 788403
www.biancavigna.it

20 – **E4** **Bisol**
Via Follo 33 - Santo Stefano
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 900138
www.bisol.it

21 – **D9** **Borgo Antico**
Strada delle Spezie 39 - Ogliano
31015 Conegliano (TV)
t/ 0438 788111
www.borgoanticovini.com

22 – **F9** **Borgo Molino Vigne & Vini**
Via Fontane 3
31024 Roncadelle di Ormelle (TV)
t/ 0422 851625
www.borgomolino.it

23 – **G8** **Borgoluce**
Località Musile 2
31058 Susegana (TV)
t/ 0438 435287
www.borgoluce.it

24 – **E4** **Bortolin Angelo**
Via Strada di Guia 107
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 900125
www.bortolinangelo.com

25 – **E4** **Bortolin F.lli**
Via Menegazzi 5 - Santo Stefano
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 900135
www.bortolin.com

26 – **E3** **Bortolomiol**
Via Garibaldi 142
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 9749
www.bortolomiol.com

27 – **D11** **Bottega**
Vicolo A. Bottega 2 - Bibano
31010 Godega S. Urbano (TV)
t/ 0438 4067
www.bottegaspa.com

28 – **E5** **Brancher**
Via dei Pra' 23/A - C.S.Martino
31010 Farra di Soligo (TV)
t/ 0438 898403
www.brancher.tv

29 – **E6** **Bressan Daniele**
Via San Rocco 18
31010 Farra di Soligo (TV)
t/ 0438 801515
www.bressandaniele.it

30 – **D11** **Buffon Giorgio**
Via Ferrovia 18 - C. Roganzuolo
31020 San Fior (TV)
t/ 0438 400624
www.vinibuffon.it

31 – **E3** **Ca' dal Molin**
Via Cornoler 22
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 981017
f/ 0423 981017

32 – **E3** **Ca' dei Zago**
Via Roccolo 6 - S.P. di Barbozza
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 975395
www.cadeizago.it

33 – **E4** **Ca' Salina**
Strada Santo Stefano 2
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 975296
www.casalinaprosecco.it

34 – **E8** **Ca' Vittoria**
Strada delle Caneve 33
31015 Conegliano (TV)
t/ 0438 60751
www.cavittoria.com

35 – **D8** **Calronche**
Via Crevada 52/A
31020 Refrontolo (TV)
t/ 0438 981115
www.calronche.it

36 – **F3** **Campion**
Via Campion 2 - San Giovanni
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 980432
www.campionspumanti.it

37 – **G11** **Canella Casa Vinicola**
Via Fiume 7
30027 San Donà di Piave (VE)
t/ 0421 52446
www.canellaspa.it

38 – **E4** **Canello Andrea**
Via Colmello del Col 11 - Guia
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 900640
www.canello.com

39 – **E3** **Canello Domenico**
Via Cesen 5
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 972760
www.ninocanello.it

40 – **E3** **Canevel**
Via Roccat e Ferrari 17
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 975940
www.canevel.it

41 – **D7** **Cantina Bernardi**
Via Colvendrame 25
31020 Refrontolo (TV)
t/ 0438 894153
www.cantinabernardi.it

42 – **D6** **Cantina Colli del Soligo**
Via L. Toffolin 6 - Solighetto
31053 Pieve di Soligo (TV)
t/ 0438 840092
www.collisoligo.com

43 – **C10** **Cantina Conegliano e V. Veneto**
Via Del Campardo 3 - S. Giacomo
31029 Vittorio Veneto (TV)
t/ 0438 500209
www.cantinavittorio.it

44 – **D8** **Cantina I Bamboi**
Via Brandolini 13
31020 San Pietro di Feletto (TV)
t/ 0438 787038
www.ibamboi.it

45 – **E3** **Cantina Ponte Vecchio**
Via Val dei Faveri 1
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 981363
www.pontevecchio.tv.it

46 – **B11** **Cantina Produttori Fregona**
Via Castagnola 50
31010 Fregona (TV)
t/ 335 7258133
www.torchiato.com

47 – **G10** **Cantine Maschio**
Via Cadore Mare 2
31020 Vazzola (TV)
t/ 0438 794115
www.cantinemaschio.it

48 – **D6** **Cantina Progettidivini**
Via I° Settembre 20 - Soligo
31010 Farra di Soligo (TV)
t/ 0438 983151
www.progettidivini.it

49 – **E3** **Cantine Umberto Bortolotti**
Via Arcane 6
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 975668
www.bortolotti.com

50 – **E3** **Cantine Vedova**
Via Erizzo 6
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 972037
www.cantinevedova.com

51 – **E9** **Carmina**
Via Mangesa 10
31015 Conegliano (TV)
t/ 0438 23719
www.carmina.it

52 – **E10** **Carpenè Malvolti**
Via Antonio Carpenè 1
31015 Conegliano (TV)
t/ 0438 364611
www.carpene-malvolti.com

53 – **E4** **Casalini Andrea**
Via Scandolera 84 - Colbertaldo
31020 Vidor (TV)
t/ 0423 987154
www.casalinispumanti.it

54 – **C9** **Cenetae**
Via J. Stella 34
31029 Vittorio Veneto (TV)
t/ 0438 552043
www.cenetae.it

55 – **E3** **Ciodet**
Via Piva 104
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 973131
www.ciodet.it

56 – **E3** **Col de Roer**
Vicolo Col de Roer 7
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 976241
www.stramare.com

57 – **F4** **Col del Lupo**
Via Rovede 37
31020 Vidor (TV)
t/ 0423 980249
www.coldellupo.it

58 – **C7** **Col Parè**
Via Chiesa 26/B
Arfanta
31020 Tarzo (TV)
t/ 0438 587134

59 – **F8** **Col Sandago**
Via Barriera 41
31058 Susegana (TV)
t/ 0438 64468
www.colsandago.it

60 – **E4** **Col Vetoraz**
Str. delle Treziese 1 - S. Stefano
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 975291
www.colvetoraz.it

61 – **E4** **Colesel**
Via Vettorazzi Bisol 4
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 901055
www.colesel.it

62 – **D7** **Colsaliz**
Via Colvendrame 48/B
31020 Refrontolo (TV)
t/ 0438 894026
www.colsaliz.it

63 – **D7** **Colvendrà**
Via Liberazione 39 - Loc. Drio Col
31020 Refrontolo (TV)
t/ 0438 894265
www.colvendra.it

64 – **F8** **Conte Collalto**
Via XXIV Maggio 1
31058 Susegana (TV)
t/ 0438 435811
www.cantine-collalto.it

65 – **G6** **Conte Loredan Gasparini**
Via Martignago A. 23 - Venegazzù
31040 Volpago del Montello (TV)
t/ 0423 621658
www.venegazzu.com

66 – **E4** **Corazzin**
Via Scandolera 46
31020 Vidor (TV)
t/ 0423 985100
www.proseccocorazzin.com

67 – **F4** **Dal Din**
Via Montegrappa 29
31020 Vidor (TV)
t/ 0423 987295
www.daldin.it

68 – **D8** **De Riz Luca**
Via Pianale 72/A
31020 San Pietro di Feletto (TV)
t/ 0438 784115
www.proseccoderiz.it

69 – **F3** **Dea**
Vicolo Longher 3 - Bigolino
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 971017
www.dearivalta.it

70 – **E3** **Domus-Picta**
Via Arcol 51
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 973971
www.domus-picta.com

71 – **F3** **Drusian Francesco**
Via Anche 1 - Bigolino
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 982151
www.drusian.it

72 – **C7** **Duca di Dolle**
Via Piai Orientali 5 - Rolle
31030 Cison di Valmarino (TV)
t/ 0438 975809
www.ducadidolle.it

73 – **E7** **Famiglia Scottà**
Via F. Fabbri 150- Solighetto
31053 Pieve di Soligo (TV)
t/ 0438 83075
www.cantinascotta.it

74 – **E2** **Fasol Menin**
Via Fasol Menin 22/B
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 974262
www.fasolmenin.com

75 – **E5** **Follador**
Via Gravette 42
31010 Farra di Soligo (TV)
t/ 0438 898222
www.folladorprosecco.com

76 – **E4** **Foss Marai**
Via Strada di Guia 73 - Guia
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 900560
www.fossmarai.it

77 – **E3** **Fra le Rose**
Via del Mass 2/D
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 639798
info@rivadeifrati.it

78 – **F9** **Frassinelli**
Via della Vittoria 11
31010 Mareno di Piave (TV)
t/ 0438 30119
www.frassinelli.it

79 – **E3** **Fratelli Collavo**
Via Fossetta 4
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 333 5824047
www.fratellicollavo.com

80 – **E4** **Fratelli Gatto Cavalier**
Via Cartizze 1
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 985338
www.fratelligattocavalier.it

81 – **E4** **Frozza**
Via Martiri, 31 - Colbertaldo
31020 Vidor (TV)
t/ 0423 987069
www.frozza.it

82 – **E10** **Furlan**
Vicolo Saccon 48
31020 San Vendemiano (TV)
t/ 0438 778267
www.furlanvini.com

83 – **E4** **Garbara**
Via Menegazzi 19 - Santo Stefano
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 900155
www.garbara.it

84 – **E3** **Gemin**
Via Erizzo 187
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 975450
www.spumantigemin.it

85 – **D6** **Gregoletto**
Via S.martino 81 - Premaor
31050 Miane (TV)
t/ 0438 970463
www.gregoletto.com

86 – **E4** **Guia**
Via Calisel di Fontana 19 - Guia
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 900421
www.aziendaagricolaguia.it

87 – **D8** **Il Colle**
Via Colle 15
31020 S. Pietro di Feletto (TV)
t/ 0438 486926
www.proseccoilcolle.it

88 – **E4** **Il Follo**
Via Follo 36 -Santo Stefano
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 901092
www.ilfollo.it

89 – **E9** **Istituto Tecnico Agrario G.B. Cerletti**
Via XXVIII Aprile 20
31015 Conegliano (TV)
www.scuolaenologica.it

90 – **E4** **La Casa Vecchia**
Via Callonga 12 - Santo Stefano
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 900455
www.lacasavecchia.it

91 – **E6** **La Farra**
Via San Francesco 44
31010 Farra di Soligo (TV)
t/ 0438 801242
www.lafarra.it

92 – **G10** **La Marca**
Via Baite 14
31046 Oderzo (TV)
t/ 0422 814681
www.lamarca.it

93 – **G3** **La Riva dei Frati**
Via del Commercio 31
31041 Cornuda (TV)
t/ 0423 639798
www.rivadeifrati.it

94 – **E8** **La Svolta**
Via Condel 1
31020 San Pietro di Feletto (TV)
t/ 0438 784251
www.proseccolasvolta.it

95 – **F4** **La Tordera**
Via Alnè Bosco 23
31020 Vidor (TV)
t/ 0423 985362
www.latordera.it

96 – **C9** **La Vigna di Sarah**
Via del Bersagliere 30/A
31029 Vittorio Veneto (TV)
t/ 0438 1672623
www.lavignadisarah.it

97 – **D10** **L'Antica Quercia**
Via Cal di Sopra 8 - Scomigo
31015 Conegliano (TV)
t/ 0438 789344
www.anticaquercia.it

98 – **E2** **Le Bertole**
Via Europa 20
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 975332
www.lebertole.it

99 – **E4** **Le Colture**
Via Follo 5 - Santo Stefano
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 900192
www.lecolture.it

100 – **G9** **Le Contesse**
Via Cadorna 39 - Tezze
31020 Vazzola (TV)
t/ 0438 28795
www.lecontesse.it

101 – **D9** **Le Manzane**
Via Maset 47/B
31020 San Pietro di Feletto (TV)
t/ 0438 486606
www.lemanzane.it

102 – **F3** **Le Mesine**
Via Cal Filigal 13
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 980379
www.lemesine.it

103 – **E6** **Le Rive de Nadal**
Via dei Cavai 42
31010 Farra di Soligo (TV)
t/ 0438 801315
www.lerivedenadal.com

104 – **F10** **Le Rughe**
Via Papa Giovanni XXIII 24
31015 Conegliano (TV)
t/ 0434 75033
www.proseccolerughe.eu

105 – **E6** **Le Volpere**
Via Ugo Cecconi 13
31010 Farra di Soligo (TV)
t/ 0438 801204
www.levolpere.it

106 – **E10** **Lucchetta Marcello**
Via Calpena 38
31015 Conegliano (TV)
t/ 0438 32564
www.lucchettavini.com

107 – **E10** **Maccari Spumanti**
Via Colombo 19
31015 Conegliano (TV)
t/ 0438 400350
www.maccarivini.it

108 – **F9** **Malibran**
Via Barca II 63
31058 Susegana (TV)
t/ 0438 781410
www.malibranvini.it

109 – **E9** **Mani Sagge**
Corso Vittorio Emanuele II 39
31015 Conegliano (TV)
t/ 347 3917208
www.manisagge.com

110 – **E6** **Marchiori**
Via del Sole 1
31010 Farra di Soligo (TV)
t/ 0438 801333
www.marchioriwines.com

111 – **E4** **Marsura Natale**
Strada Fontanazze 4
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 901054
www.marsuraspumanti.it

112 – **E4** **Marsuret**
Via Barch 17 - Guia
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 900139
www.marsuret.it

113 – **D8** **Maschio Beniamino**
Via San Michele 95
31020 San Pietro di Feletto (TV)
t/ 0438 450023
www.beniaminomaschio.it

114 – **E10** **Masottina**
Via Custoza 2
31015 Conegliano (TV)
t/ 0438 400775
www.masottina.it

115 – **E4** **Mass Bianchet**
Via Soprapiana 42 - Colbertaldo
31020 Vidor (TV)
t/ 0423 987427
www.massbianchet.com

116 – **E5** **Merotto**
Via Scandolera 21 - C.S.Martino
31010 Farra di Soligo (TV)
t/ 0438 989000
www.merotto.it

117 – **E2** **Mionetto**
Via Colderove 2
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 9707
www.mionetto.it

118 – **F4** **Miotto**
Via Scandolera 24 - Colbertaldo
31020 Vidor (TV)
t/ 0423 985095
www.cantinamiotto.it

119 – **D4** **Moncader**
Casale Moncader 13 - Combai
31050 Miane (TV)
t/ 0438 989143
www.moncader.it

120 – **E5** **Mongarda**
Via Canal Nuovo 8 - C.S.Martino
31010 Farra di Soligo (TV)
t/ 0438 989168
www.mongarda.it

121 – **G8** **Montesel**
Via San Daniele 42 - Colfosco
31058 Susegana (TV)
t/ 0438 781341
www.monteselvini.it

122 – **E8** **Moret Vini**
Via Condel 2
31020 San Pietro di Feletto (TV)
t/ 340 0839642
www.moretvini.it

123 – **E6** **Moro Sergio**
Via Crede 10 - C.S.Martino
31010 Farra di Soligo (TV)
t/ 0438 898381
www.morosergio.it

124 – **E4** **Nani Rizzi**
Via Stanghe 22 - Guia
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 900645
www.nanirizzi.it

125 – **E6** **Nardi Giordano**
Via Piave - Soligo
31010 Farra di Soligo (TV)
t/ 0438 82458
www.nardigiordano.com

126 – **E3** **Nino Franco**
Via Garibaldi 147
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 972051
www.ninofranco.it

127 – **E4** **Pederiva Mariangela**
Via Cal del Grot 1/1 - Guia
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 900143
www.spumantipederiva.com

128 – **E6** **Perlage**
Cal del Muner 16 - Soligo
31010 Farra di Soligo (TV)
t/ 0438 900203
www.perlagewines.com

129 – **C8** **Prapian**
Via Arfanta 9 - Loc. Prapian
31020 Tarzo (TV)
t/ 049 9385023
www.sacchettovini.it

130 – **E3** **Rebuli Angelo**
Via Strada Nuova di Saccol 40
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 973307
www.rebuli.it

131 – **F4** **Riccardo**
Via Cieca D'alnè 4
31020 Vidor (TV)
t/ 0423 985248
www.proseccoriccardo.com

132 – **E3** **Riva de Milan**
Via Erizzo 148
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 973030
www.agriturismorivademilan.it

133 – **E5** **Riva Granda**
Via C. Vecchio 5/A - C.S.Martino
31010 Farra di Soligo (TV)
t/ 0438 987022
www.proseccorivagranda.it

134 – **E3** **Roccat**
Via Roccat e Ferrari 1
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 972839
www.roccat.com

135 – **E5** **Ronfini Leonardo**
Via del Prosecco 7/A - C.S.Martino
31010 Farra di Soligo (TV)
t/ 0438 989614
www.ronfini.it

136 – **E3** **Ruggeri**
Via Prà Fontana 4
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 9092
www.ruggeri.it

137 – **D11** **S.I.V.AG.**
Via Ongaresca 34
31020 San Fior (TV)
t/ 0438 76418
www.sivag.it

138 – **C11** **Salatin**
Via Doge Alvise IV Mocenigo
31016 Cordignano (TV)
t/ 0438 995928
www.salatinvini.com

139 – **D9** **San Giovanni**
Via Manzana 4
31015 Conegliano (TV)
t/ 0438 31598
www.vinicolasangiovanni.com

140 – **E9** **San Giuseppe**
Via XX Settembre 124
31015 Conegliano (TV)
t/ 0438 450526
www.aziendaagricolasangiuseppe.it

141 – **E3** **San Gregorio**
Via San Gregorio 18
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 975534
www.proseccosangregorio.it

142 – **E2** **Sandrin Azienda Agricola**
Vicolo Col de Roer 11
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 976398
www.aziendasandrin.it

143 – **D8** **Sanfeletto**
Via Borgo Antiga 39
31020 S. Pietro di Feletto (TV)
t/ 0438 486832
www.sanfeletto.it

144 – **E3** **Santa Eurosia**
Via della Cima 8
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 973236
www.santaeurosia.it

145 – **G11** **Santa Margherita**
Via Ita Marzotto 8
30025 Fossalta di Portogruaro (VE)
t/ 0421 246111
www.santamargherita.com

146 – **E4** **Santantoni**
Via Cimitero 52 - Santo Stefano
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 900226
www.santantoni.it

147 – **F3** **Sanzovo Graziano**
Via San Giacomo 10 - Bigolino
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 340 1655860
www.sanzovograziano.it

148 – **E4** **Scandolera**
Via Scandolera 95 - Colbertaldo
31020 Vidor (TV)
t/ 0423 985107
www.scandolera.it

149 – **D4** **Serre**
Via Casale Vacca 8 - Combai
31050 Miane (TV)
t/ 0438 893502
www.proseccoserre.com

150 – **E4** **Silvano Follador**
Via Callonga 11
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 900295
www.silvanofollador.it

151 – **E6** **Siro Merotto**
Via Castelletto 88
31010 Farra di Soligo (TV)
t/ 0438 989156
www.siromerotto.it

152 – **E8** **Sommariva**
Via Luciani 16/A - S.M. di Feletto
31020 San Pietro di Feletto (TV)
t/ 0438 784316
www.sommariva-vini.it

153 – **E4** **Sorelle Bronca**
Via Martiri 20 - Colbertaldo
31020 Vidor (TV)
t/ 0423 987201
www.sorellebronca.com

154 – **E4** **Spagnol Col del Sas**
Via Scandolera 51 - Colbertaldo
31020 Vidor (TV)
t/ 0423 987177
www.coldelsas.it

155 – **E2** **Stramaret**
Via Cal Dritta 81/B
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 976437
www.stramaret.it

156 – **E3** **Tanorè**
Via Mont 4 - S.Pietro di Barbozza
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 975770
www.tanore.it

157 – **E7** **Tenuta degli Ultimi**
Via A. Diaz 18
31015 Conegliano (TV)
t/ 0438 32888
www.degliultimi.it

158 – **E7** **Tenuta 2 Castelli**
Via Cucco 23
31058 Susegana (TV)
t/ 0422 836790
www.2castelli.com

159 – **E3** **Tenuta Torre Zecchei**
Via Capitello Ferrari 1/3C
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 976183
www.torrezecchei.it

160 – **E3** **Terre Di San Venanzio**
Via Capitello Ferrari 1
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 974083
www.terredisanvenanzio.it

161 – **D7** **Toffoli**
Via Liberazione 26
31020 Refrontolo (TV)
t/ 0438 978204
www.proseccotoffoli.it

162 – **C9** **Tonon Vini**
Via Carpesica 1 - Carpesica
31029 Vittorio Veneto (TV)
t/ 0438 920004
www.vinitonon.com

163 – **F4** **Tormena Angelo**
Via Martiri della Liberazione 7
31020 Vidor (TV)
t/ 0423 987082
www.prosecco-tormena.it

164 – **E4** **Tormena F.lli**
Via Roma 177 - Colbertaldo
31020 Vidor (TV)
t/ 0423 987623
www.tormenafratelli.it

165 – **E4** **Val de Cune**
Via Spinade 41 - Guia
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 901112
www.valdecune.it

166 – **F8** **Valdellovo**
Via Cucco 29 - Collalto
31058 Susegana (TV)
t/ 0438 981232
www.valdellovo.it

167 – **E3** **Valdo**
Via Foro Boario 20
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 9090
www.valdo.com

168 – **E4** **Valdoc Sartori**
Via Menegazzi 7 - Santo Stefano
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 900278
www.valdocsartori.it

169 – **F3** **Val D'oca**
Via S.Giovanni 45 - S.Giovanni
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 982070
www.valdoca.com

170 – **E3** **Varaschin**
Str. Chiesa 10 - S.P. di Barbozza
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 973553
www.varaschin.com

171 – **D8** **Vettori**
Via Borgo America 26
31020 S. Pietro di Felletto (TV)
t/ 0438 34812
www.vinivettori.it

172 – **E9** **Vigne Doro**
Via Colombo Cristoforo 74
31015 Conegliano (TV)
t/ 0438 410108
www.vignedoro.it

173 – **C6** **Vigne Matte**
Via Tea 8 - Località Rolle
31030 Cison di Valmarino (TV)
t/ 0438 975798
www.vignematte.it

174 – **E4** **Vigne Savie**
Via Follo 26 - Santo Stefano
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 900235
www.vignesavie.it

175 – **D6** **Vigneto Vecio**
Via Grave 8 - Santo Stefano
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 900338
www.vignetovecio.it

176 – **E6** **Villa Maria**
Via San Francesco 15
31010 Farra di Soligo (TV)
t/ 0438 801121
www.villamaria-spumanti.it

177 – **G3** **Villa Sandi**
Via Erizzo 113/B
31035 Crocetta del Montello (TV)
t/ 0423 976299
www.villasandi.it

178 – **E9** **Vinicola Serena**
Via C. Bianchi 1
31015 Conegliano (TV)
t/ 0438 2011
www.vinicolaserena.com

179 – **D10** **Zardetto**
Via Martiri delle Foibe 18 (Z.Ind.)
31015 Conegliano (TV)
t/ 0438 394969
www.zardettoprosecco.com

180 – **E3** **Zucchetto**
Via Cima 16 - S.P. di Barbozza
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 972311
www.zucchetto.com

VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO mette a disposizione dei viticoltori i nuovi vitigni resistenti per produrre vini di alta qualità rispettando l'ambiente ed il benessere dell'uomo!

STUDIOFABBRO.COM 03-2019

"C'è un filo conduttore tra tutte le generazioni di uomini e donne Pighin: il rispetto per la terra".

Roberto Pighin

Fernando Pighin, la moglie Danila e il figlio Roberto

VCR® VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO

L'innovazione in viticoltura

Innovazione nella tradizione, questa la nostra scelta da generazioni ed è per questo che abbiamo iniziato una nuova avventura realizzando vigneti con 2 nuove varietà resistenti alla peronospora e all'oidio, il **FLEURTAI** ed il **SORELI** costituiti dall'Università di Udine incrociando il Tocai Friulano con il "20-3", donatore di resistenza. Ne uscirà un vino che racchiude in sé i sentori del Tocai e la naturalità del "20-3".

PIGHIN

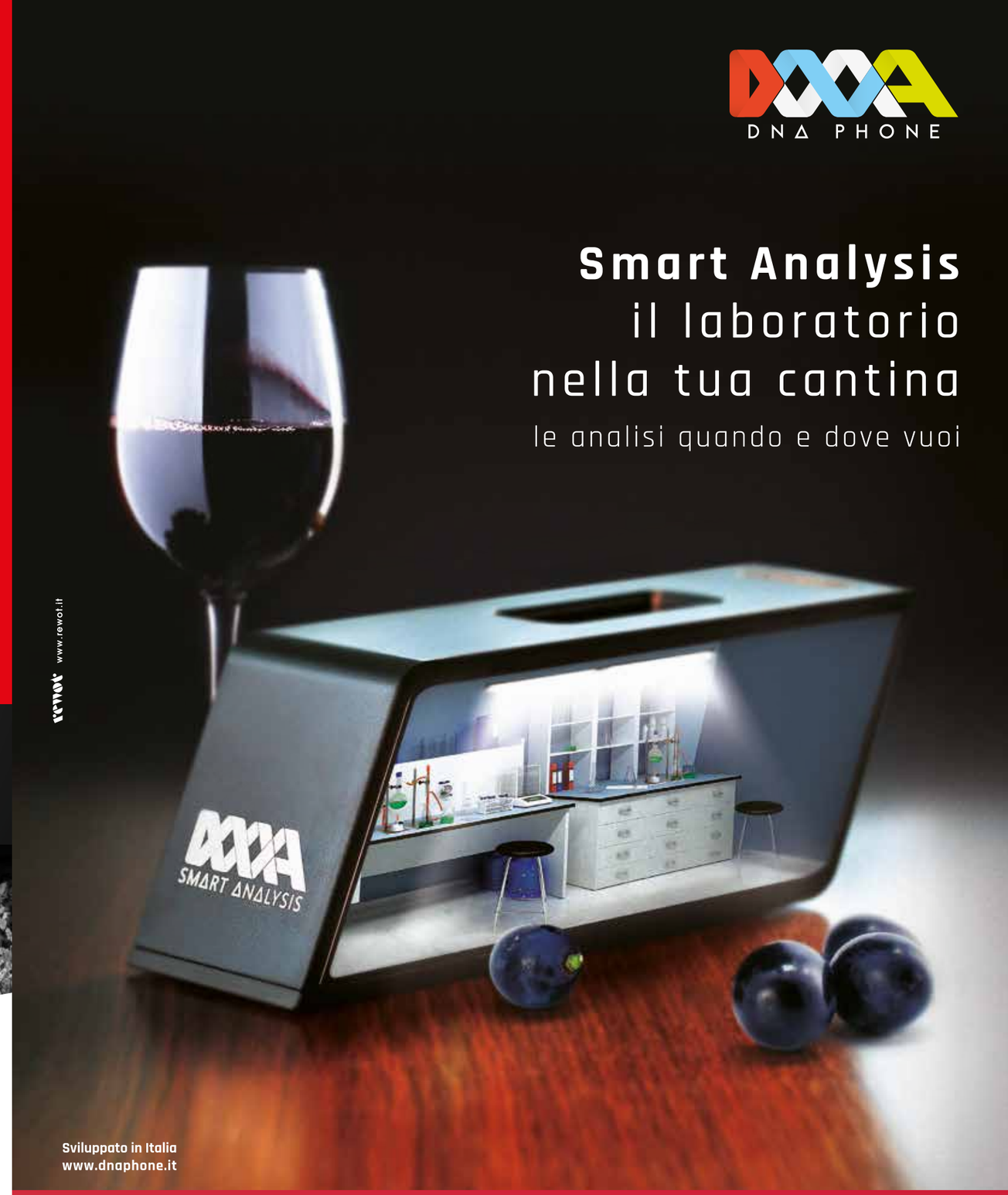
Via Udine, 39 33095 Rauscedo (PN) ITALIA Tel. +39.0427.948811 Fax +39.0427.94345 **www.vivairauscedo.com**

rewot www.rewot.it

DNA PHONE

Smart Analysis
il laboratorio nella tua cantina

le analisi quando e dove vuoi



Sviluppato in Italia
www.dnaphone.it

PARAMETRI: D-Glucosio + D-Fruttosio, Acido L-Lattico, Acido L-Malico, Acido Acetico, Acidità Totale, SO_2 Totale, SO_2 Libera, Azoto ammoniacale, Azoto alfa-amminico, Acido Tartarico, pH, Antociani, Colore

Lo strumento portatile per le analisi del vino direttamente in cantina.
Progettato per soddisfare i bisogni di produttori ed enologi.
Analisi semplificate, nessuna manutenzione, gestione dati innovativa.

TRENTINO

MASSIMA EFFICACIA. PRONTO ALL'AZIONE.

NUOVA ETICHETTA

POLTIGLIA BORDOLESE
IN FORMULAZIONE
LIQUIDA

- Basso dosaggio per ettaro, ideale per agricoltura biologica
- Attività immediata e prolungata
- Formulazione liquida in base acquosa con pH neutro
- Basso tempo di carenza: 7 giorni su vite e melo
- Coformulanti ecocompatibili

manica
RISPETTA LA NATURA E CHI LA COLTIVA

WWW.MANICA.COM

Usare i prodotti fitosanitari con precauzione. Prima dell'uso leggere sempre l'etichetta e le informazioni sul prodotto.

FERRICOM

PAVIMENTI E RIVESTIMENTI IN RESINA
NATI PER RESISTERE A TUTTO

Syntocret® Floor Beverfood MS e MS/C
è l'innovativo pavimento in resina con quarzo ceramizzato, richiesto dalle più importanti aziende vitivinicole italiane ed europee.

Nato per durare nel tempo e resistere a tutti i tipi di usura, questo rivestimento è caratterizzato da una superficie monolitica, personalizzabile all'infinito e con diverse combinazioni di colori.

Tutti i nostri rivestimenti sono realizzati in tempi rapidi, senza interrompere il ciclo produttivo.

www.resinpermac.com

SIAMO PRESENTI
Fiera Vinitaly | Enolitech
Tensostruttura F Stand B7
07-10 Aprile 2019 Verona

vinitaly

permac
RESINE NATE PER DURARE

PERMAC RESINE
z.ind. Scomigo
Conegliano (Tv)
t. +39.0438.394722

Conegliano Valdobbiadene

in stagione

TECNICHE E SOLUZIONI VITIVINICOLE

Il Protocollo Viticolo 2019

La guida ufficiale alla sostenibilità ambientale
nel territorio del Conegliano Valdobbiadene

Annata 2018

Sintesi sull'andamento dell'annata
dal punto di vista climatico, vendemmiale
e sulle caratteristiche organolettiche
del prodotto appena messo in commercio

La salvaguardia delle viti Centenarie

Dal progetto Biodivigna
alla costituzione di nuovi cloni:
avviata una collaborazione con Vitis Rauscedo
per la moltiplicazione delle viti centenarie

Redazione a cura di
Marta Battistella (Consorzio di Tutela del Vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco)
Leone Braggio e **Roberto Merlo** (Uva Sapiens S.r.l.) – **Enrico Battiston** (Agronomo)

Il Protocollo Viticolo 2019

foto di **Joe Murador**

Il Protocollo Viticolo, allegato a questo numero, rappresenta la **guida ufficiale alla sostenibilità ambientale nel territorio** del Conegliano Valdobbiadene

In allegato a questo numero del nostro giornale, troverete il Protocollo Viticolo 2019, che quest'anno raggiunge la sua nona edizione.

Il documento è nato nel 2011 al fine di **guidare le pratiche di utilizzo dei prodotti fitosanitari verso forme di maggiore sostenibilità ambientale** (vedasi introduzione al Protocollo Viticolo) e si mantiene decisamente fedele a questo fondamentale principio.

La sostenibilità in materia ambientale è infatti il messaggio più forte che il Consorzio vuole lanciare agli agricoltori in primis e di conseguenza ai cittadini, nell'ottica di promuovere una miglior salvaguardia dell'ambiente che ci circonda ed un uso agricolo rispettoso nei confronti della natura.
Tradizionalmente, il nucleo centrale del documento è costituito da un'attenta revisione di tutti i prodotti fitosanitari autorizzati in viticoltura secondo due regole ben precise:

→ **vengono esclusi dal Protocollo tutti i prodotti fitosanitari con le seguenti frasi hazard**, considerate maggiormente impattanti sulla sanità pubblica (aree sensibili, gruppi vulnerabili): H350, H350i, H351, H360, H360d, H360Df, H360F, H360FD, H361, H361d, H361f, H361fd, H362 (vedasi introduzione al Protocollo Viticolo);

→ **i prodotti non esclusi secondo la regola precedente,** e quindi inseriti all'interno del Protocollo Viticolo, **sono divisi in tre classi, a seconda di un calcolo basato sulla tipologia di frase di rischio che essi contengono.**
Ad ogni classe viene associato un colore (verde, giallo, rosso) in base al grado di pericolosità.

Va inoltre ricordato che le frasi di rischio riportate obbligatoriamente in etichetta, sono sempre da considerarsi riferite all'utilizzatore, ovvero colui che si occupa della preparazione della miscela e che maneggia i prodotti nella loro forma concentrata. **Nel Protocollo 2019 vengono esclusi tutti i prodotti non più realizzati e, conseguentemente, non più distribuiti.**

All'interno del documento sarà presente inoltre un capitolo riguardante **il diserbo in viticoltura**, a conseguenza delle variazioni significative avvenute in materia all'inizio di questo anno e al problema sempre più maggiormente sentito di garantire la sostenibilità a livello del territorio nel quale viviamo. **Novità assoluta è il divieto di usare prodotti contenenti Glifosate, a partire dal 1° gennaio 2019.**

Va però sottolineato che il Consorzio di Tutela si pone tra i principali obiettivi quello di minimizzare il ricorso all'utilizzo del diserbo chimico. A tal proposito si cerca di incentivare i viticoltori a preferire le lavorazioni meccaniche con attrezzi fisici oppure a controllare le infestanti con altri sistemi di natura fisica. Infatti gli eventuali trattamenti chimici sono da considerarsi consentiti solamente nel caso in cui l'orografia dei vigneti in questione non consenta la percorribilità di mezzi meccanici (elevata pendenza) e, nei vigneti giovani fino al terzo anno di età, è consentito l'utilizzo di erbicidi di origine naturale impiegabili in viticoltura biologica.

A livello di sostanze attive, quest'anno il rame è stato oggetto di importanti modifiche in etichetta, a seguito del regolamento di rinnovo (il rame è un candidato alla sostituzione per i rischi che comporta a uomo e ambiente circostante)

LA NOSTRA VIGNA È LA NOSTRA CASA.

Consorzio di Tutela

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG

PROSECCO SUPERIORE DAL 1876

www.prosecco.it

Abitiamo nelle nostre vigne da secoli. Ne respiriamo l'aria e ne conosciamo ogni collina, ogni vite, ogni zolla. Qui è nato il Prosecco Superiore, qui siamo nati noi tutti. Il territorio di Conegliano Valdobbiadene è dove viviamo da sempre ed è il nostro patrimonio più importante: per questo ce ne prendiamo cura, attraverso scelte responsabili, qualità delle colture e il rispetto di protocolli sempre più eco-sostenibili, come il Codice di Autoregolamentazione per la Gestione del Vigneto. Non ha pareti, ma orizzonti. Non ci sono stanze, ma una biodiversità da amare e proteggere. Non c'è il tetto, ma un paesaggio unico al mondo.
È Conegliano Valdobbiadene. La nostra casa, la nostra terra, la nostra DOCG.

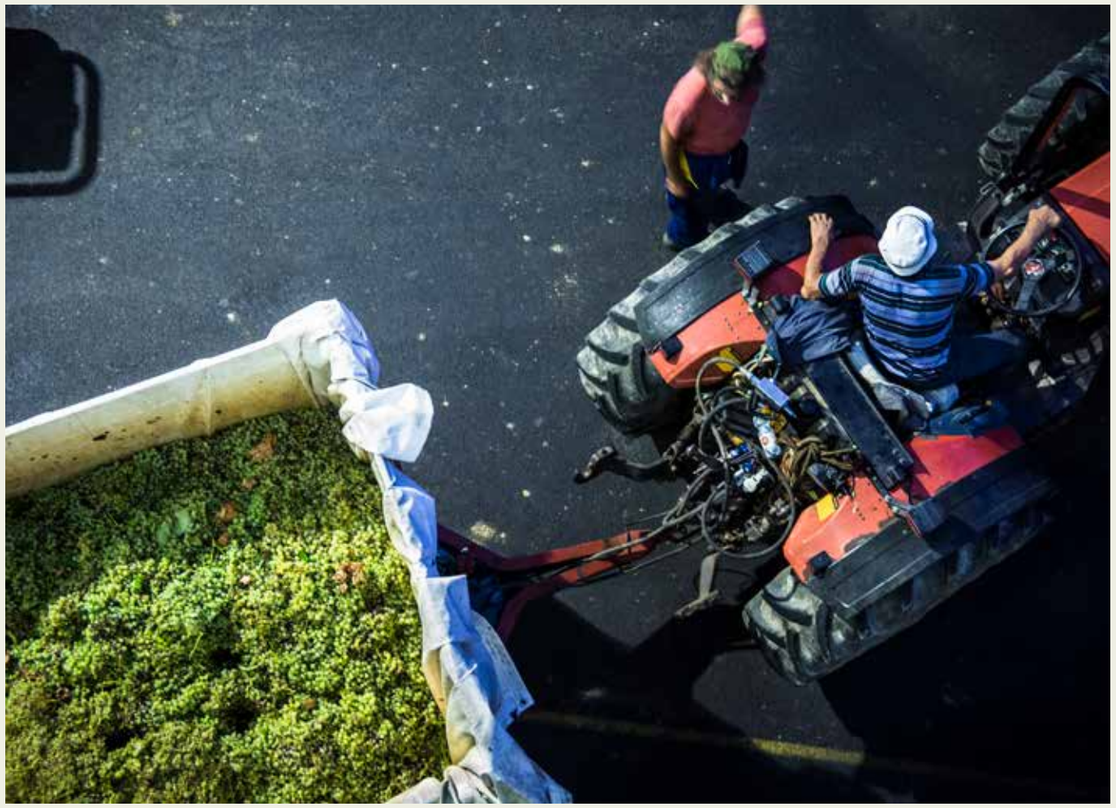
pubblicato il 13 dicembre 2018, il quale pone dei limiti al suo utilizzo (divieto di distribuzione di più di 28 kg di rame metallo/ha nei 7 anni previsti dal regolamento). Il quantitativo massimo annuo consentito è dunque pari a 4 kg/ha.

All'interno del Protocollo Viticolo 2019 è stato inserito un **approfondimento riguardante le cocciniglie**, che stanno rivestendo un ruolo molto significativo nei vigneti della nostra regione in questi ultimi anni, in particolare Planococcus ficus (meglio conosciuta come cocciniglia farinosa). I danni che essa provoca, sia direttamente che indirettamente, sono ingenti e possono portare ad un rapido e grave declassamento della qualità delle uve.

Al fine di promuovere pratiche che garantiscano una riduzione dell'impatto ambientale della produzione viticola nel territorio della nostra denominazione, all'interno del Protocollo Viticolo 2019 è stato inserito un capitolo inerente la confusione sessuale, dove il viticoltore potrà trovare le informazioni relative ad una tecnica ormai già in uso e consolidata per consentire la lotta ai principali fitofagi della vite, come tignola e tignoletta. In particolare, il lettore potrà consultare i risultati ottenuti l'anno scorso con questa pratica.

Nell'ottica di creare una lettura in duplice chiave del Protocollo Viticolo 2019 e renderlo di più facile comprensibilità per il viticoltore, alla fine di ogni tipologia di prodotto fitosanitario è stata inserita una tabella riassuntiva delle **sostanze attive autorizzate** dal Protocollo Viticolo (riferimento alle linee guida di difesa integrata della Regione Veneto).

In conclusione, nella sezione finale del Protocollo, il lettore potrà consultare un'illustrazione dettagliata circa le diverse componenti che devono obbligatoriamente comparire nell'etichetta di ogni prodotto fitosanitario, facendo riferimento al **regolamento CLP** (Classification Labelling Packaging) che detta le regole di etichettatura. Ci sarà anche un'accurata spiegazione delle principali informazioni tecniche contenute nell'etichetta, come intervallo di sicurezza (conosciuto anche come tempo di carenza), residuo ecc.
Attraverso questo paragrafo, il Consorzio di Tutela vuole rimarcare l'importanza di un'attenta lettura dell'etichetta, in tutte le sue parti, da parte del viticoltore, in modo da garantire un corretto utilizzo di tutti i prodotti fitosanitari.



Annata 2018

foto di **Arcangelo Piai**

Una sintesi sull'andamento dell'annata appena trascorsa dal punto di vista **climatico**, **vendemmiale** e sulle **caratteristiche organolettiche** dello Spumante

→ **Condizioni climatiche dell'annata**

L'annata 2018 ha visto l'alternarsi di fasi metereologiche alterne. Dopo un mese di Gennaio particolarmente mite (il più caldo dal 1993), si è avuta un'inversione di rotta, particolarmente dalla seconda decade di Febbraio fino alla fine del mese di Marzo; durante tale periodo sono state registrate temperature medie decadali costantemente inferiori alla media, che hanno delineato un inizio anno tra i più freddi degli ultimi 25 anni. Conseguenza diretta del fine inverno particolarmente rigido è stato il ritardo della ripresa vegetativa, testimoniata da un inizio germogliamento che nel corso del 2018 si è verificato, per la varietà glera, alla fine della prima decade di Aprile, tra i giorni 9 e 10 del mese, circa 10 giorni in ritardo rispetto alle due annate precedenti.

Un nuovo cambio di rotta si è poi verificato a partire dalla prima decade di Aprile fino all'inizio del mese di Maggio, quando si sono riscontrate temperature medie con valori altamente superiori ai dati degli ultimi 25 anni, cosa che ha caratterizzato questa fase temporale come la più calda mai osservata dal 1993. La fase calda del mese di Aprile ha determinato una rapida accelerazione della fenologia della vite sia per quanto ha riguardato i germogli che i grappoli.

Successivamente, dalla fine di Maggio e per i mesi di Luglio e Agosto, la situazione si è stabilizzata con valori termici nella media o leggermente superiori, con l'unica eccezione per la terza decade di Giugno; simile andamento termico si è protratto anche nel corso del mese di Settembre, con l'eccezione della seconda decade che è risultata la più calda dal 1992.

Le precipitazioni verificatesi nella denominazione si sono dimostrate nel 2018 in calo rispetto alla media storica: complessivamente gli apporti dell'anno idrologico 2017-2018, a Conegliano, sono stati inferiori alla media del 12%, evento questo da considerarsi comunque tutt'altro che raro.

Da rilevare che la distribuzione delle piogge è stata particolarmente eterogenea con sensibili differenze in termini di cumulo pluviometrico in punti diversi del territorio.
Nel corso della primavera si sono registrati apporti pluviometrici modesti alternati a fasi di clima mite lungo tutto il periodo, fatta eccezione per alcuni eventi sporadici di forte intensità, cosa che ha consentito una efficace pianificazione degli interventi di difesa e la conseguente sanità delle uve.
La fase estiva poi è stata caratterizzata da periodi siccitosi contrapposti a eventi temporaleschi occasionali che comunque hanno permesso una buona maturazione delle uve.

→ **Maturazione delle uve e vendemmia**

Il monitoraggio della maturazione da oltre 20 anni informa tutti i viticoltori del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore circa l'evoluzione dei principali parametri tecnologici nel territorio della denominazione. Nel corso del 2018 la campagna di campionamenti è iniziata presto, il 6 Agosto, sulla base di un precoce verificarsi dell'invaiatura, tuttavia la maturazione ha avuto nel 2018 un andamento non rapido, comportando il proseguimento del monitoraggio con ulteriori quattro campionamenti settimanali fino al 3 Settembre, per un periodo complessivo di quasi un mese.
Già dal primo campionamento si è potuta notare la consueta

NEPTUNE PC
PERMANENTLY UNIFORM

IL NUOVO GOCCIOLATORE
AUTO-COMPENSANTE DI TORO

L'ala gocciolante auto-compensante **Neptune PC**
è disponibile in due versioni:
ANTI-SIFONE e **ANTI-GOCCIA**

TORO
Ag Irrigation

AGENZIA CON DEPOSITO
Mob. 335.72.64.399

TORO-AG.IT

I.S.E. s.r.l. - Via dell'Artigianato, 1-3 - 00065 Fiano Romano (Roma), Italy - Tel. (+39) 0765 40191 YouTube www.youtube.com/ISEontheweb

netta differenza tra le zone est ed ovest della denominazione: la prima in data 6 Agosto presentava un valore medio del grado Babo di due punti superiore alla seconda, eccetto per la zona estrema a nord est, confermando ancora una volta la precocità nella maturazione delle uve.

L'andamento delle curve ha poi subito un leggero calo rispetto agli storici, condizione dettata da alcune piogge intense cadute alla fine di Agosto e inizio Settembre e al carico generoso di grappoli che comunque non hanno inciso sul raggiungimento di un corretto grado zuccherino.

D'altro canto per quanto riguarda l'acidità le curve hanno mostrato, già dai primi rilievi, di essere in linea con i parametri degli anni passati. Successivamente un Agosto abbastanza siccitoso ha portato ad una degradazione di questa componente leggermente più rapida rispetto agli storici, raggiungendo livelli più bassi al termine della maturazione. Alla data dell'ultimo campionamento tutti i parametri organolettici hanno confermato valori ottimali per la produzione della base spumante.

La generosità delle piante e l'andamento meteo-climatico eterogeneo, hanno evidenziato le differenze tra i diversi microclimi presenti all'interno della denominazione, confermando quindi come questi incidano sulla maturazione della glera.

→ Caratteristiche organolettiche

Le piogge e l'abbassamento delle temperature degli ultimi dieci giorni precedenti la vendemmia si sono dimostrate fondamentali per il mantenimento dell'equilibrio acido e per la preservazione del patrimonio aromatico.
Dalle prime degustazioni emerge che l'area nord ha sviluppato una maggiore espressione floreale, soprattutto di fiori bianchi e rosa, mentre nell'area sud è emersa una maggiore presenza di fruttato esotico e sfumature vegetali. In tutti i campioni è stato riscontrato un buon equilibrio acido, con una maggiore sapidità nell'area nord. Il risultato al calice è un Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore equilibrato con la giusta freschezza e con una piacevole forza acida che mantiene giovane il prodotto.

La salvaguardia delle viti Centenarie

foto di **Arcangelo Piai**

Dal progetto **Biodivigna** alla costituzione di nuovi cloni: avviata una collaborazione con **Vitis Rauscedo** per la moltiplicazione delle viti centenarie

Le viti centenarie di Glera esistenti nella denominazione del Conegliano Valdobbiadene costituiscono oggi un patrimonio viticolo unico e una parte integrante della storia della viticoltura del distretto DOCG. Nell'ambito della missione di tutela della denominazione, il Consorzio si è particolarmente dedicato negli ultimi anni alla salvaguardia delle viti centenarie che rischiavano di scomparire a causa del rapido rinnovamento dei vigneti e del crescente deperimento dei vecchi impianti.

→ La conservazione del germoplasma

Un primo impulso significativo è avvenuto nel 2012 con l'avvio del progetto Biodivigna, il quale oltre a caratterizzare sotto il profilo botanico e paesaggistico il sistema vigneto all'interno del comprensorio, ha fatto emergere e recuperato la biodiversità della varietà Glera attraverso l'individuazione e la conservazione di vecchie viti presenti in alcuni areali viticoli della denominazione da più di 60 anni.

Grazie all'operato di alcuni tecnici coinvolti, il Consorzio ha potuto selezionare e propagare circa 600 vecchi ceppi di Glera, le cui barbatelle sono state poi messe a dimora presso tre nuovi impianti: uno in località Cartizze, uno nell'areale di Refrontolo ed un ultimo in località Tarzo.

Tali vigneti rappresentano tutt'oggi una banca genetica unica per la conservazione del germoplasma locale e per i futuri obiettivi di miglioramento genetico della varietà Glera.

→ Dal progetto Biodivigna alla selezione di nuovi cloni

Nell'ottica di valorizzare l'identità vitivinicola della denominazione e di promuovere lo sviluppo di una viticoltura d'eccellenza, il Consorzio quest'anno ha avviato una collaborazione con l'azienda vivaistica Vitis Rauscedo per la selezione e propagazione del germoplasma conservato nei vigneti collezione, con il supporto del CREA Viticoltura ed Enologia per i saggi sanitari biologici e di laboratorio.

Il partenariato con l'azienda vivaistica, dalla comprovata esperienza nell'attività di selezione clonale della vite e successiva moltiplicazione, è nato inizialmente con l'obiettivo di propagare per i soci viticoltori i biotipi di Glera conservati dal Consorzio nei vigneti collezione, attraverso una selezione massale, cosiddetta «conservativa».

Tuttavia, la necessità di garantire il massimo standard sanitario del materiale di propagazione e la protezione fitosanitaria degli areali viticoli del Conegliano Valdobbiadene, ha suggerito di attuare una selezione policlonale, finalizzata all'omologazione da parte del Consorzio di diversi cloni, selezionati fra i biotipi in collezione, seguendo l'iter previsto dal protocollo del Ministero per le Politiche Agricole e Forestali.

Rispetto alla selezione clonale classica di un tempo, mirata alle caratteristiche produttive del vitigno e in parte responsabile di una graduale erosione del germoplasma varietale, è prevista una selezione clonale cosiddetta «debole», ovvero avviata a partire da una preselezione abbondante di biotipi, fra i quali verranno selezionati tutti i cloni con peculiarità e distinte sotto il profilo viticolo ed enologico. In questo senso, pur preservando la più ampia variabilità genetica possibile, verranno selezionati e propagati i biotipi che dopo un'attenta valutazione su più annate risulteranno particolarmente interessanti e meno suscettibili alle ampelopatie principali.

Inoltre l'omologazione a clone di ciascun biotipo selezionato, consentirà di certificarne la qualità sanitaria e di tutelarne la proprietà esclusiva da parte del Consorzio e quindi dei viticoltori associati.

→ Le attività previste

Il Consorzio ha già individuato 26 genotipi fra i 200 presenti nel vigneto collezione di Refrontolo, derivanti dalle viti centenarie presenti sul territorio della Denominazione.

Nei mesi scorsi questi genotipi sono stati sottoposti a saggi sanitari di tipo sierologico mediante la tecnica E.L.I.S.A., e molecolare mediante la tecnica P.C.R. per verificare l'eventuale presenza dei virus seguenti:

- → *virus del complesso dell'accartocciamento fogliare* (GLRaV1, GLRaV2, GLRaV3)
- → *virus A associato alla scanalatura del tronco di Kober* (GVA)
- → *virus B associato al complesso del legno riccio* (GVB)
- → *virus del complesso dell'arricciamento fogliare* (ArMV e GFLV)
- → *virus della maculatura infettiva della vite* (GFkV)

Questo screening sanitario ha permesso di escludere 11 genotipi, risultati positivi a uno o più virus, pur non avendo mai manifestato alcun danno o deperimento visibile in campo. L'attività è quindi proseguita considerando 15 genotipi, originariamente provenienti dalle località di: Rua di Feletto, Refrontolo, Solighetto, Col San Martino, Guia, Santo Stefano e San Pietro di Barbozza. Attualmente è in corso la prima moltiplicazione dei 15 presunti cloni per la produzione di almeno 24 barbatelle per presunto clone necessarie al Consorzio per la costituzione, nel 2020, dei due campi di confronto previsti dal protocollo di omologazione ministeriale. L'attività di propagazione proseguirà l'anno successivo con l'indexaggio arboreo, ovvero l'innesto dei presunti cloni su piante indicatrici (Kober 5BB e Cabernet franc) che verranno poi messe a dimora e monitorate al fine di rilevare in tempi relativamente brevi lo sviluppo di sintomi correlati all'eventuale presenza di virus o altre malattie virus-simili.

In attesa della costituzione dei campi di confronto, nelle prossime due annate proseguiranno le osservazioni delle piante madri presso il vigneto di Refrontolo, attraverso tre visite, una primaverile, una estiva ed una all'inizio del riposo vegetativo, in cui verranno raccolti dati produttivi e fenologici e verrà monitorata l'eventuale manifestazione di virosi, fitoplasmosi e malattie del legno.

Le osservazioni proseguiranno nei campi di confronto, per tutte le fasi volte a completare la procedura di omologazione nel corso dei prossimi sei/sette anni.

L'attività riguarderà nello specifico la caratterizzazione in campo e i test virologici che certifichino la sanità dei materiali selezionati, fino alla valutazione enologica risultante dalle micro-vinificazioni delle uve prodotte dai presunti cloni a confronto.

Il lavoro di selezione è finalizzato all'omologazione di almeno 10 cloni, con caratteristiche rappresentative della varietà Glera, al fine di valorizzare nel tempo la tipicità dello spumante Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG. I cloni omologati potranno essere moltiplicati sia in purezza sia in popolazione massale.

CRAPAL OPTIMUM®

Il filo per vigneti e frutteti più imitato e mai eguagliato

ArcelorMittal
WireSolutions Sales Italy

Via Caselle, 57
IT-25020 Flero (BS)
T +39 030 2640571 • F +39 030 2640518
www.arcelormittal.com/distributionsolutions/wiresolutions

ArcelorMittal

LA COMPAGNIA SPECIALIZZATA IN AGRICOLTURA N°1 IN EUROPA

VH ITALIA
ASSICURAZIONI

L'azienda agricola è esposta
ad una pluralità di rischi derivanti da avversità atmosferiche.
Per la sua sopravvivenza ed un successo garantito
è fondamentale un'adeguata copertura assicurativa.
Si affidi all'esperienza di chi, da oltre 190 anni,
si impegna per proteggere il futuro degli agricoltori.

VH ITALIA · Viale del Commercio, 47 - 37135 Verona · Tel: 045 8062100 · Fax: 045 8062108
info@vh-italia.it · www.vh-italia.it

Andrea Zannoni – enotecnico Val D'oca

LA TECNOLOGIA DI POMPE A LOBI DI **VOGELSANG**

La cantina **Val D'oca** di Valdobbiadene dalla vendemmia 2018 ha adottato la tecnologia delle pompe enologiche Vogelsang a lobi rotativi e abbiamo intervistato l'enotecnico **Andrea Zannoni**, per chiedergli della sue esperienza dopo la prima vendemmia con questa tipologia di pompe volumetriche. Lo abbiamo incontrato proprio mentre era al lavoro con una pompa carrellata **Vogelsang Serie VX** nell'edificio dedicato allo stoccaggio delle basi spumante che andranno poi caricate successivamente in autoclave.

Vogelsang Serie VX

Quante pompe a lobi utilizzate nella vostra cantina, e per quali processi?
Nel nostro stabilimento abbiamo 3 pompe Vogelsang: una fissa in pigiatura, per movimentare il pigiato, e due mobili, usate per i travasi e per alimentare con mosto e vino, quello che abbiamo all'interno dell'azienda, come la centrifuga, le autoclavi e il filtro tangenziale.

Come è andata la prima vendemmia con le pompe a lobi rotativi invece di quelle a pistoni?
Durante la vendemmia le pompe Vogelsang si sono comportate molto bene su le lunghezze di linea anche superiori ai 200 metri dalla pescata all'arrivo nella vasca. Una delle due pompe mobili ha lavorato dalle 10 alle 12 ore continuative, l'altra, addirittura, ha lavorato anche 48 ore di seguito, senza mai fermarsi. Inoltre la pompa fissa per lo scarico dei camion è stata una vera sorpresa: i trasportatori non sentivano alcun suono o vibrazione e si stupivano della rapidità con cui i rimorchi venivano vuotati quando gli dicevamo che potavano ripartire.

Pannello funzioni touch screen

Utilizzate qualche funzionalità particolare?
Usiamo spesso la funzione manuale di *"start and stop"*, direttamente dal pannello touch screen: avendo vasche molto grandi abbiamo poco tempo per movimentare grosse quantità di vino, impostando una portata alta e costante si trasportano grandi volumi in tempi rapidi, ma evitando sbattimenti; poi utilizziamo la funzione di aspirazione costante per esser sicuri di svuotare bene le vasche e per lavare le linee finito il travaso. Inoltre utilizziamo l'applicazione da smartphone, che permette di gestire la pompa anche a distanza facilitando il lavoro: non servono più due operatori per la pompa, ma uno da solo riesce a fare il lavoro tranquillamente.

In conclusione, quali sono, secondo lei, i vantaggi dell'utilizzo delle pompe enologiche Vogelsang?
Il primo è la leggerezza: si può trasportare davvero ovunque; poi una facile gestione della velocità: avendo la possibilità di regolare e invertire la portata, posso movimentare tanto o poco volume, a seconda e degli utilizzi. È una lobi, quindi non fa rumore, non ha vibrazioni, non stressa il vino, mantenendo tutte le sue proprietà. Ha alte prestazioni che non hanno altre pompe e, secondo me, in questo momento, nel campo è la migliore.

VOGELSANG SRL – **Società Unipersonale**
Società soggetta a controllo e coordinamento da parte di VOGELSANG GMBH & CO. KG.
Via Bertolino 9A
26025 Pandino (CR)
t/ 0373 970699
info@vogelsang-srl.it
www.vogelsang-srl.it

modello con portata da 60 a 120 hl/h

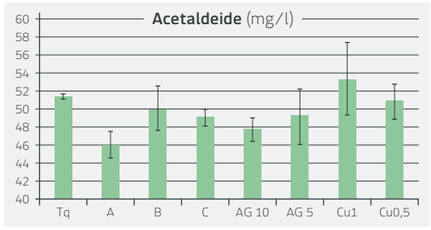
modello con portata fino a 500 hl/h

ISIOX® PER L'OTTIMIZZAZIONE DEI GAS DISCIOLTI NEL VINO

ISIOX® è il sistema innovativo che permette di ottimizzare i gas nel vino in modo semplice e non invasivo.
ISIOX® è utile quando il mercato impone livelli precisi di CO^2 diversi a seconda del paese di destinazione; si vuole modificare la concentrazione di ossigeno e anidride carbonica nel vino senza strippaggio; si vuole ridurre la quantità di anidride solforosa all'imbottigliamento; nei casi di confezionamento morbido come tetrapack e bag in box.
ISIOX® riesce a:

- Sottrarre ossigeno dai vini in lavorazione e preimbottigliamento, migliorandone la shelf life.
- Sottrarre acido solfidrico, responsabile di sentori di riduzione che talvolta affliggono l'espressione aromatica di alcuni vini, anche dopo la presa di spuma.
- Regolare sia in senso diminutivo che aumentativo il contenuto di anidride carbonica disciolta nei vini tranquilli.

Questa ultima opzione sta riscontrando notevole interesse tra i nostri clienti in Italia ed all'estero, complice una recente tendenza che vede specifiche richieste in materia di contenuto di CO^2 da parte dei grandi acquirenti. Con la tecnologia ISIOX® è possibile personalizzare tale valore differenziandolo mercato per mercato, arrivando a poter offrire una personalizzazione anche stagionalizzata per i vini ad alta rotazione (più ricchi di CO^2 nelle stagioni calde, meno in quelle fredde) a tutto vantaggio della cosiddetta *"beva"*.
È inoltre possibile regolare in modo uniforme e preciso la pressione in bottiglia, adeguandola a necessità di mercato (es. accise sui vini frizzanti) o tecnologiche (es. scoppio bottiglie in vetro leggero di vini spumanti).
Novità – **Diminuzione dell'aldeide acetica:** recenti studi rivelano che il trattamento con ISIOX® produce inoltre una significativa diminuzione nella concentrazione dell'aldeide acetica nei vini.
Esistono 3 diversi modelli: Attraction (manuale), Tech (semiautomatico) e Logic (completamente automatico). Per prenotare un test in cantina contattateci o inviate una mail.



Diminuzione acetaldeide con trattamento ISIOX: recenti studi e test rivelano una diminuzione significativa dell'acetaldeide totale (una perdita significativa di 5 mg/L rispetto al valore iniziale di 51.3±0.33 mg/L)

ISIOX® ricade tra i beni funzionali secondo il Piano Industria 4.0 (logiche di ammortamento) ed è disponibile in 3 differenti taglie: fino a 6000 L/h, fino a 12000 l/h e fino a 50000 l/h.

TEBALDI SRL
Via Colomba 14 - SS 11
37030 Colognola ai Colli (VR)
t/ 045 7675 023
tebaldi@tebaldi.it
www.tebaldi.it

800.400.300 www.volkswagen-veicolicommerciali.it

Volkswagen Veicoli Commerciali raccomanda Castrol EDGE Professional

TRASMETTE POTENZA A VEDERLO. FIGURATI A GUIDARLO.

Volkswagen Amarok.

Con motore V6 3.0 TDI da 224 CV.

Amarok è straordinario. Nelle performance, grazie al nuovo motore V6 3.0 TDI da 224 CV e 550 Nm di coppia, il più potente della categoria. Nell'inarrestabilità di fronte a ogni ostacolo, grazie alla trazione 4MOTION con cambio automatico a 8 rapporti. E poi nella versatilità, nella superficie di carico, nella capacità di traino. Amarok è pronto a guidare il tuo business verso nuovi traguardi. Salì a bordo.

Volkswagen Amarok. Straordinario, in ogni campo.

Veicoli Commerciali

Trasforma il tuo lavoro in business.

Nuova gamma Veicoli Commerciali Volkswagen.

Nel lavoro non si finisce mai di migliorare. Per questo, Volkswagen Veicoli Commerciali ti offre modelli adatti a tutte le esigenze, con diverse lunghezze, altezze e un'ampia possibilità di personalizzazione. In più, da oggi tutta la gamma è disponibile con trazione integrale 4MOTION e cambio automatico. E grazie ai più innovativi sistemi di assistenza alla guida garantisce al tuo lavoro il massimo del comfort e della sicurezza.

Volkswagen Veicoli Commerciali. Il lavoro come lo vorresti.

Veicoli Commerciali

Negro Automobili Srl

Concessionario per Treviso e provincia
Treviso, Viale della Repubblica n. 278 - 0422 3133 - commerciali@negroautomobili.com - www.negroautomobili.com

AGROPIAVE

Via Ormelle 25 - San Polo di Piave (TV) - Tel. 0422 855 012 Fax 0422 855 253 - E-mail: info@agropiave.it www.agropiave.it
Filiale di Farra di Soligo: Via Cal della Madonna, 54/A - Farra di Soligo (TV) - Tel. 0438 900 389 E-mail: filialedifarra@agropiave.it

L'evoluzione della tradizione

Vendita prodotti per la viticoltura, assistenza tecnica, barbatelle, fertilizzanti, analisi fogliari e terreno, prodotti e accessori per impianti vigneto, sementi e mangimi

Foto Arcangelo Piai

AGRIMARCA

Via Crevada 83/C, Z.I. - San Pietro di Feletto (TV) - Tel. 0438 60342 Fax 0438 457323 - E-mail: info@agrimarca.it www.agrimarca.it

multiossigen
OZONE TECHNOLOGY

BIOZON
PROFESSIONAL

BIO

Autorizzato per l'impiego in **Agricoltura Biologica** ai sensi del Reg. CE 843/07 e 879/08 e successive integrazioni e modifiche.

IL PROTAGONISTA PER LA DIFESA DELLE TUE COLTURE

OLIO OZONIZZATO AD AZIONE CORROBORANTE

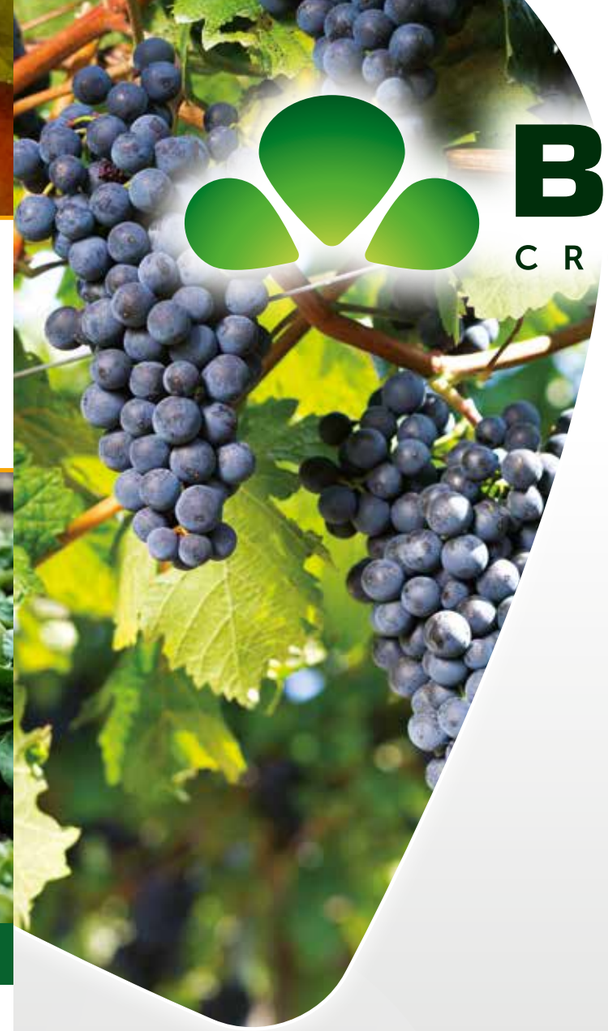
Biozon Professional è l'olio vegetale trattato con ozono, che esalta la fotosintesi clorofilliana delle colture, aumentandone la resistenza. Biozon Professional è una miscela di oli vegetali alimentari ed ozono, molecola naturale in grado di abbattere funghi, batteri e virus.

PERCHÉ UTILIZZARE BIOZON SULLE COLTURE AGRICOLE...

- Impatto positivo sulla qualità delle produzioni
- Miglior risposta all'attacco di organismi patogeni
- Maggiore captazione e assorbimento di elementi nutritivi
- Azione repellente contro i parassiti
- Migliore aspetto estetico e maggiore lucentezza del frutto
- Pulizia e asciugatura della melata dalla vegetazione
- Azione anti-cracking su frutti e orticole da frutto
- Nessun giorno di carenza
- Nessun residuo
- Applicazione sicura per l'operatore e l'ambiente

multiossigen
OZONE TECHNOLOGY

Multiossigen S.p.A. - Via Roma 77, Gorle (BG)
Tel. +39 035 30 27 51 - info@multiossigen.com - www.multiossigen.com



BELCHIM
CROP PROTECTION

MILDICUT®

Antiperonosporico preventivo a due vie per la protezione del grappolo a base di Cyazofamid e Fosfonato di disodio, con forte adesività alle cere cuticolari

SARUMO®

Fungicida sistemico a base di Tetraconazolo dotato di elevata efficacia e ad ampio spettro d'azione.

Vintec®

Il fungicida per il controllo biologico del Mal dell'esca della vite e dell'Eutipiosi

Chikara® 25 WG

Erbicida sistemico di pre e post-emergenza precoce delle infestanti

Beloukha®

Erbicida naturale a base di acido pelargonico, di origine vegetale, completamente biodegradabile

Entra nel mondo Belchim
Scarica la nostra APP

- SCOPRI IL **CATALOGO** PRODOTTI
- ACCEDI AD **EVENTI** ESCLUSIVI
- TIENITI AGGIORNATO CON LE NOSTRE **NEWS**

Disponibile su App Store

Disponibile su Google play

Agrofarmaci registrati dal Ministero della Salute. Utilizzare i prodotti fitosanitari con precauzione. Prima dell'uso leggere sempre l'etichetta e le informazioni sul prodotto. Si richiama l'attenzione sulle frasi e simboli di pericolo riportate

BELCHIM
CROP PROTECTION
www.belchim.it

DA ROS green

Specialisti del vigneto!

Tecnologia innovativa progettata e realizzata nella nostra azienda

Dragone®

ARRIZZA

DA ROS GREEN S.R.L - SAN VENDEMIANO - TEL. 0438 400 184 - WWW.DAROS.IT

OENOFRANCE

MASSIMA PUREZZA
MASSIMA EFFICACIA

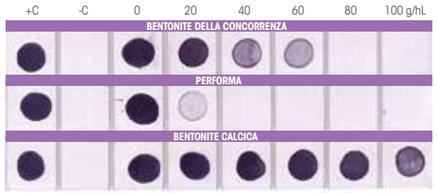
PERFORMA

per la stabilità proteica del tuo vino

- Bentonite sodica attivata estremamente pura, utilizzata anche nel settore farmaceutico e cosmetico
- Limitato impoverimento organolettico
- Sedimentazione compatta e minimo scarto di vino
- Praticità di utilizzo: rapida da preparare, facile da miscelare

PERFORMA presenta una grande affinità verso le proteine instabili

Confronto dell'efficacia delle diverse bentoniti con il test VINEO UP INSTABLE PROTEINS



+C : Controllo positivo -C : Controllo negativo

OENOFRANCE ITALIA SRL
Via Vigazzolo 112 - 36054 Montebello Vicentino (VI) - Tel. 0444 832983
Via Pezza Alta, 17 - 31046 Rustignè di Oderzo (TV) - Tel. 0422 852281
www.oenofrance.it

Evita danni da brucatura

SEPRAN

DISTRIBUTORE ESCLUSIVO PER L'ITALIA
Kwizda
Agro seed treatment

FITOSANITARIO REGISTRATO

NOVITA'

VITE

POMACEE

BIO

CONSENTITO IN AGRICOLTURA BIOLOGICA

FORESTE

COLTURE ESTENSIVE

TRICO®

Repellente

CONTRO

CERVI
CAPRIOLI
DAINI
CAMOSCI

- *EFFETTO REPELLENTE DI LUNGA DURATA*
- *RESISTENTE AL DILAVAMENTO*
- *OTTIMA ADERENZA ALLA VEGETAZIONE*
- *ORIGINE NATURALE*
- *APPLICABILE CON IRRORATRICI ATOMIZZATORI POMPE A SPALLA PENNELLO*

TANICHETTA 10 Lt
per 5.000-10.000 m²

TANICHETTA 5 Lt
per 2.500-5.000 m²

FLACONE 500 ml
per 250-500 m²

l'unico che
protegge veramente

Prodotto Fitosanitario registrato presso il Ministero della Salute. Numero di registrazione 14891. Composizione: grasso di pecora 6,39% (64,6 g/l) - Coformulanti q.b. a 100 g. «Usare i prodotti fitosanitari con precauzione. Prima dell'uso leggere sempre l'etichetta e le informazioni sul prodotto». Prestare sempre attenzione alle frasi di rischio e di pericolo riportate sull'etichetta del prodotto.

Esempio applicazione su pino con pompa a spalla

Esempio applicazione su vite con pompa a spalla

Esempio applicazione su vite con atomizzatore

SEPRAN S.R.L.
Via Brenta, 20 - 36033 Isola Vicentina - (Vicenza) - Italy - Partita IVA 03700690245 - Tel. 0444/976562 - Fax 0444/976985 - E-mail:info@sepran.com - www.sepran.com

Concessionaria Mason

www.mason.it

La meccanizzazione nel vigneto per una viticoltura moderna

GREGOIRE

VENDEMMIATRICI

ATOMIZZATORI

SPRAYERS FRIULI

CIMATRICI

ESCAVATORI COMPATTI

DEUTZ FAHR

TRATTORI SPECIALISTICI

MASON
Trattori
Attrezzi
Ricambi

ABRAMO MASON SRL - VALLÀ DI RIESE PIO X - VIA KENNEDY, 25A - TEL. 0423.748266 - INFO@MASON.IT

TONELLO

MACCHINE PER L'AGRICOLTURA E L'INDUSTRIA

Serietà e professionalità dal 1969...

CONSULENZA – VENDITA – ASSISTENZA – RICAMBI – NOLEGGIO

Da 50 anni insieme a te con le migliori soluzioni per la tua attività.

MOTTA di LIVENZA (TV) via E. MATTEI, 9 - 0422/860409
MARENO di PIAVE (TV) via UNGHERESCA NORD, 4 - 342/3849656

TOYOTA MATERIAL HANDLING

SAME DEUTZ FAHR Lamborghini Husqvarna VOLVO

www.fllitonello.eu

AUTOCLAVI E SERBATOI SO.L.ME

una scelta di affidabilità

SO.L.ME opera da oltre 30 anni nel campo delle costruzioni di apparecchiature in acciaio inox per l'enologia.

Nella nostra storia abbiamo realizzato oltre 5.000 tra serbatoi e vinificatori e oltre 1.000 autoclavi per spumantizzazione con capacità a partire da Hl. 5 sino Hl. 2.500.

Non semplici contenitori, ma attrezzature concepite per aiutare l'utilizzatore ad ottenere le massime performance di processo.

Salme since 1980
via Galilei, 3 31048 S. Biagio -ITALY-
☎ +39 0422 89 55 48 +39 0422 89 54 56

sales@solme.it

BIASIOL TECHNOLOGY
Via G.Garibaldi, 1/4
31016 CORDIGNANO (TV)
Tel. +39 349 1314379
info@biasiol.com
www.biasiol.com

GeoVite

CONSULENZE IN VITI-VINICOLTURA

www.geovite.com

LA SOLUZIONE PER LA GESTIONE
DELLA TUA CANTINA
DEI TUOI VIGNETI

Tenuta registri di cantina
Progetti e rilevi vigneti
Consulenze enologiche
Gestione schedario viticolo
Ristrutturazione vigne

GEOVITE S.r.l. - Via Per Piavon, 20/f - 31046 ODERZO (TV) - **info@geovite.com**
Tel. e Fax 0422.209015

design for wine
waf

Prodotti professionali
per il beverage

Secchielli
Spumantiere
Levatappi
Stoppers
Bicchieri
Vassoi
Accessori

Made in Italy

tel. +39 0444 522058 - fax +39 0444 522985
www.brevettiwaf.it
info@brevettiwaf.it

biological First.

Prodotti e marchi registrati
ACTIONPIN
THE NATURE OF EFFECTIVENESS

NOVITÀ
NUOVA FORMULAZIONE • NUOVA FORMULAZIONE • NUOVA FORMULAZIONE

HELIOCUIVRE®
HELIOSOUFRE® S

Con il sole o con la pioggia scegli la protezione giusta

Dalla resina del pino, le innovative formulazioni liquide a base di Rame e Zolfo

BIOGARD®
biological First.

Prodotto fitosanitario autorizzato dal Ministero della Salute. Usare i prodotti fitosanitari con precauzione. Prima dell'uso leggere sempre l'etichetta e le informazioni sul prodotto. Si richiama l'attenzione sulle frasi e simboli di pericolo riportati in etichetta.

Seguici su Facebook

Produzione e vendita di
barbatelle di vite innestate

Shop Online su shop.vivaisommadossi.it
la bancarella di Bacco

vivai
SOMMADOSSI
la Qualità trentina

Sede Legale: Via alle Cime, 5
Loc. Padergnone - 38070 VALLELAGHI (TN)

Sede Operativa/Deposito Merce: Via Aie, 60
37050 OPPEANO (VR)

Tel. 0461 864637 - Fax 0461 976012
info@vivaisommadossi.it - www.vivaisommadossi.it

Ampelide
al servizio della vitivinicoltura

è la soluzione semplice, modulare
e intuitiva per la tua cantina!

25 anni di esperienza per
SOFTWARE, CONSULENZA e ASSISTENZA
specifici per il settore vitivinicolo!

Hai problemi
con le Fatture
Elettroniche?

Fai la scelta giusta! Affidati a noi!

Spazio Informatico snc
info@spazioinformatico.com

www.viniegrappe.it

NUOVE PRESSE PNEUMATICHE
PREXA F/PREXA C

DETTAGLI INNOVATIVI
› Nuovo design compatto e più moderno con speciale attenzione alle finiture.
› Dispositivo IA per la gestione intelligente della pressatura, protezione anti-tracimazione e controllo pompa mosto.
› Dispositivo di tele-assistenza remota per monitorare la Pressa a distanza.
› Fasce di refrigerazione per Prexa C.

SIMEI 19-22.11.2019 Milano - Italy

Scopri di più su
www.puleosrl.com

Seguici su:

PULEO
LEADING WINERY MANUFACTURER.

LA SOLUZIONE INFORMATICA PER IL SETTORE VINICOLO

ad hoc
CANTINA

Un'azienda vinicola al passo con i tempi
ha bisogno di soluzioni tecnologicamente
avanzate, semplici ed immediate ....

Il prodotto è allineato alla "Dematerializzazione"
dei Registri VitiVinicoli, con l'invio telematico di
tutte le lavorazioni di Cantina, Fatturazione elettronica

conferimenti
cantina
tracciabilità e piano controllo
crm
vigna
enologo
e-commerce
accisa
business intelligence
gestione ad hoc zucchetti

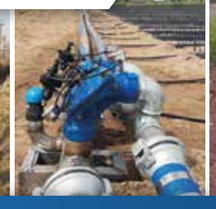
Computer Systems Qualified Partner
Computer srl
SOLUZIONI HARDWARE, SOFTWARE & SECURITY
CONNETTIVITA', CENTRALINI VoIP, GESTIONALI
NOLEGGIO - ASSISTENZA - CONSULENZA
Dal 1980 al servizio delle Aziende
Via Conegliano, 94/b - 31058 SUSEGANA (TV) ITALY
Tel. 0438 450500 - Fax. 0438450505
www.computersrl.com - e-mail: office@computersrl.com

CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITÀ DNV·GL ISO 9001

PARTNER ZUCCHETTI
IL SOFTWARE CHE CREA SUCCESSO

CNR SERVICE
CNR Service srl
Via Vivaro, 25/a - 12051 ALBA (CN)

ACQUAFERT Agri
Partner del progetto europeo ARIMEDA



AUTOMAZIONE
Temporizzazione dell'impianto
Controllo totale da remoto
Programmazione di cicli irrigui e
di fertirrigazione

RISPARMIA ORE DI LAVORO, ACQUA E PRODOTTI CHIMICI.
GUADAGNA IN QUALITÀ DELLE UVE E SEMPLICITÀ DI GESTIONE.

STAZIONI METEO e
SISTEMI DI CONTROLLO
Conoscere in anticipo per
prevedere le avversità.

BIOBED
Evita la dispersione
di prodotti chimici durante
il lavaggio degli atomizzatori.

www.acquafertagri.it

SIAMO CONEGLIANO VALDOBBIADENE:
IL REGNO DEL PROSECCO SUPERIORE.

Siamo i custodi di un territorio antico che da più di 140 anni è la terra del Prosecco. Siamo ispirati dalla passione e forgiati dalla fatica di altitudini e pendenze impervie. Siamo protettori dell'ambiente e della biodiversità seguendo il protocollo viticolo, un patto nobile che rispettiamo ogni giorno. La nostra vita è per le viti. **Siamo Conegliano Valdobbiadene, il Regno del Prosecco Superiore.**

181 PRODUTTORI UNITI A TUTELA DELLA QUALITÀ CONTROLLATA E GARANTITA

Consorzio di Tutela

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG

PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876

Concimi granulari VitePiù.
Equilibrio ed energia alle tue piante.

CONCIME GRANULARE
VITEPIÙ
FORZA PER LE TUE PIANTE

Zarpellon Agricoltura è il punto di riferimento per la tua azienda. Fornisce assistenza tecnica diretta in campo e consulenza agronomica, oltre all'effettuare le analisi del terreno. Propone le migliori soluzioni per la difesa fitosanitaria del vigneto sulla base dei principi della lotta biologica e di quella integrata. Da Zarpellon Agricoltura trovi anche tutti i prodotti e le attrezzature per l'impianto.

ZARPELLON
AGRICOLTURA

Via Bibano di Sotto, 44/1 - 31010 Godega di S. Urbano - TV
Tel. +39 0438 782005 - **Facebook** Zarpellon Agricoltura
www.zarpellonagricoltura.it

Consorzio di Tutela

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG

PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876

1969 2019

50 anni di Tutela Tre secoli di Storia

Conegliano Valdobbiadene
festeggia 50 anni dall'ottenimento
della Denominazione di origine controllata,
diventata poi "Garantita" nel 2009, che ha
suggellato il legame di questo territorio
collinare con il suo vino d'elezione,
il Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore.

www.prosecco.it