

*Consorzio di Tutela*



PROSECCO SUPERIORE  
DAL 1876

## CONEGLIANO VALDOBBIADENE AT HOME

# Nuovo calendario per i Virtual Tasting del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

***Sul sito [www.prosecco.it](http://www.prosecco.it) sono state riaperte le iscrizioni per gli appuntamenti primaverili. Appassionati ed esperti potranno iscriversi, ricevere a casa le bottiglie, seguire online la degustazione e ascoltare la testimonianza diretta dei produttori.***

*Solighetto, 22 febbraio 2022* – Il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G., dopo il successo della prima edizione di *Conegliano Valdobbiadene at Home*, ha deciso di proseguire con le degustazioni online organizzate per i consumatori.

Infatti, tutte le date della prima edizione sono andate *sold out*. Gli incontri hanno visto partecipare in tutto **145** persone ed è stato dato spazio a **21** produttori e ai loro vini.

Il programma di questo secondo ciclo di degustazioni **inizierà domani, mercoledì 23 febbraio e proseguirà fino al 6 aprile.**

**Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.** è un nome che nella sua complessità evoca già le **molteplici sfumature di gusto** e le **grandi differenze territoriali** che in una denominazione così piccola possiamo trovare. La parola Prosecco nel nome può indurre a pensare di conoscerlo **ma è il riferimento al territorio, Conegliano Valdobbiadene che lo rende unico**, e solo affrontando calice per calice si può comprendere la profondità della sua storia e la complessità che ne deriva.

Con queste degustazioni chiediamo ai consumatori e agli appassionati quanto realmente conoscono il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G., il suo metodo di produzione, le varie tipologie e le tante storie di saperi e di vite che stanno dietro ad ogni calice.

Ogni appuntamento è un invito alla scoperta, un'immersione virtuale nel territorio attraverso le degustazioni guidate dalla competenza di giornalisti e critici enogastronomici, che si alterneranno nella moderazione di esperti e viticoltori.

*Il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G. è l'ente privato, nato nel 1962, che garantisce e controlla il rispetto del disciplinare di produzione del Prosecco Superiore D.O.C.G. Lo spumante prodotto sulle colline tra Conegliano e Valdobbiadene (TV) ha ottenuto la Denominazione di Origine Controllata nel 1969 e la Denominazione di Origine Controllata e Garantita nel 2009. Il territorio di produzione comprende 15 comuni: Conegliano, San Vendemiano, Colle Umberto, Vittorio Veneto, Tarzo, Cison di Valmarino, San Pietro di Feletto, Refrontolo, Susegana, Pieve di Soligo, Farra di Soligo, Follina, Miane, Vidor e Valdobbiadene. Il Consorzio, attualmente presieduto da Elvira Bortolomio, ha sede in località Solighetto a Pieve di Soligo, raggruppa 198 case spumantistiche, 337 vinificatori e 3400 famiglie di viticoltori impegnati nella produzione di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore. Opera principalmente in tre aree: la tutela e la promozione del prodotto, in Italia e all'estero, dove ne promuove la conoscenza attraverso attività di formazione, organizzazione di manifestazioni e relazioni con la stampa. Infine, si occupa dell'assistenza tecnica rivolta ai consorziati, dal vigneto alla cantina.*

Burson Cohn & Wolfe S.r.l.  
Silvia Minoggio - cell. 342 9452854  
[silvia.minoggio@bcw-global.com](mailto:silvia.minoggio@bcw-global.com)

Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G.  
Renata Toninato – cell. 388 8839009 Uff. 0438 83028  
[renata.toninato@prosecco.it](mailto:renata.toninato@prosecco.it)  
[www.prosecco.it](http://www.prosecco.it)



Per ognuno degli appuntamenti i partecipanti riceveranno un cadeau, infatti, il kit completo di bottiglie, indicazioni per il servizio e consumo, e materiali utili ad intraprendere insieme questa esperienza di degustazione, **sarà contenuto in una scatola che rimontata al contrario diventa un contenitore illustrato da conservare**. Il desiderio è lasciare un ricordo che evochi nei partecipanti le sensazioni vissute durante la degustazione e non generare rifiuti in eccesso, anche il packaging dei vini, infatti, è stato scelto con un occhio alla sostenibilità, abbiamo optato per il cartone al posto del polistirolo.

## **Il calendario**

Tutti gli appuntamenti si svolgeranno alle ore 18e30

### **23/02/2022 - I Terroir del Conegliano Valdobbiadene - Confronto e approfondimento su tre vini e tre suoli.**

Un virtual tasting per approfondire la conoscenza di tre piccole sottozone della Denominazione Conegliano Valdobbiadene e degustare tre tipologie di spumante, guidati dagli stessi produttori.

### **09/03/2022 Gentil Superiore – Il volto femminile del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.**

Un virtual tasting per approfondire la conoscenza del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G, con un panel esclusivamente al femminile.

### **23/03/2022 - Viaggio nel calice - Tre Rive e Tre luoghi tra terroir e turismo**

Un virtual tasting per "viaggiare da casa", scoprendo non solo tre spumanti Rive D.O.C.G, ma anche tante nozioni e spunti sul territorio dal punto di vista dell'enoturismo.

### **06/04/2022 - L'ABC del Conegliano Valdobbiadene – Come scegliere e come abbinare**

Un virtual tasting per approfondire la conoscenza del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G, ascoltando dalla voce degli esperti le degustando tre tipologie di spumante, guidati dagli stessi produttori.

*Il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G è l'ente privato, nato nel 1962, che garantisce e controlla il rispetto del disciplinare di produzione del Prosecco Superiore D.O.C.G. Lo spumante prodotto sulle colline tra Conegliano e Valdobbiadene (TV) ha ottenuto la Denominazione di Origine Controllata nel 1969 e la Denominazione di Origine Controllata e Garantita nel 2009. Il territorio di produzione comprende 15 comuni: Conegliano, San Vendemiano, Colle Umberto, Vittorio Veneto, Tarzo, Cison di Valmarino, San Pietro di Feletto, Refrontolo, Susegana, Pieve di Soligo, Farra di Soligo, Follina, Miane, Vidor e Valdobbiadene. Il Consorzio, attualmente presieduto da Elvira Bortolomiai, ha sede in località Solighetto a Pieve di Soligo, raggruppa 198 case spumantistiche, 337 vinificatori e 3400 famiglie di viticoltori impegnati nella produzione di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore. Opera principalmente in tre aree: la tutela e la promozione del prodotto, in Italia e all'estero, dove ne promuove la conoscenza attraverso attività di formazione, organizzazione di manifestazioni e relazioni con la stampa. Infine, si occupa dell'assistenza tecnica rivolta ai consorziati, dal vigneto alla cantina.*

**Burson Cohn & Wolfe S.r.l.**

**Silvia Minoggio** - cell. 342 9452854

[silvia.minoggio@bcw-global.com](mailto:silvia.minoggio@bcw-global.com)

**Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G**

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

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

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