



Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. brinda a Milano con stampa e professionisti ai successi della Denominazione e all'anteprima della vendemmia 2024

Solighetto, 23 maggio 2025 – Il **Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G.** ha organizzato in questi giorni a Milano due momenti distintivi di approfondimento e degustazione dedicati al racconto e alla valorizzazione del territorio e delle sue espressioni enologiche più autentiche.

Mercoledì 21 maggio, nella suggestiva cornice della Terrazza Duomo21, si è svolto un appuntamento esclusivo intitolato **“Di Riva in Riva. La voce del suolo in un calice di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.”**. Condotta dal Direttore del Consorzio Diego Tomasi, insieme a Paolo Porfidio – enologo e sommelier – l'evento ha rappresentato un'occasione di incontro con alcuni tra i più autorevoli professionisti della ristorazione lombarda: erano presenti, tra gli altri, i sommelier di realtà prestigiose come Park Hyatt Hotel, Due Colombe (1 stella Michelin), Four Seasons Hotel, Voce Aimo e Nadia, Sadler (1 stella Michelin), Mandarin Oriental e molti altri prestigiosi nomi. L'incontro ha permesso ai partecipanti di scoprire e approfondire le peculiarità del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G., con un focus particolare sulle *Rive*, espressioni più identitarie e territoriali della Denominazione.

“Una masterclass concepita per andare oltre i pregiudizi e restituire la vera identità di un vino talvolta non sufficientemente compreso, ma che, invece, racchiude una complessità e una ricchezza straordinarie. È stato particolarmente stimolante condividere con i colleghi quanto sia centrale il nostro ruolo di comunicatori del vino all'interno dei ristoranti. Abbiamo infatti l'opportunità – ma anche la responsabilità – di avvicinare un pubblico che spesso non conosce a fondo questo prodotto, ma che potrebbe esserne piacevolmente sorpreso. Sta a noi accettare e valorizzare questa sfida”, commenta Paolo Porfidio.

A seguire, giovedì 22 maggio, il Consorzio ha proposto una masterclass riservata alla stampa specializzata, dedicata alla vendemmia 2024, offrendo un'anteprima delle sue migliori tipologie attraverso un percorso di degustazione guidato dal Direttore Tomasi. Otto etichette rappresentative hanno raccontato l'eleganza dell'annata e le espressioni della Denominazione.

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 Franco Adami, ha sede in località Solighetto a Pieve di Soligo, raggruppa 212 case spumantistiche, 427 vinificatori e 3262 famiglie di viticoltori impegnati nella produzione di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore. Opera principalmente in tre aree: la tutela e la promozione del prodotto, in Italia e all'estero, dove ne promuove la conoscenza attraverso attività di formazione, organizzazione di manifestazioni e relazioni con la stampa. Infine, si occupa dell'assistenza tecnica rivolta ai consorziati, dal vigneto alla cantina.

Burson

Silvia Minoggio - cell. 342 9452854

silvia.minoggio@bursonglobal.com

Alessandra Zaco – cell 339 6534643

alessandra.zaco@bursonglobal.com

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

Renata Toninato – cell. 388 8839009 Uff. 0438 83028

renata.toninato@prosecco.it

www.prosecco.it



In un'area produttiva relativamente contenuta, la Denominazione riesce a offrire un ampio ventaglio di realtà pedoclimatiche, restituendo nel calice un'identità territoriale forte, riconoscibile e inimitabile.

Durante le degustazioni, Tomasi ha illustrato le caratteristiche storiche e geologiche del territorio, sottolineando l'impegno crescente dei viticoltori nell'affrontare le sfide del cambiamento climatico e nel mantenere intatte le peculiarità qualitative della Denominazione.

"Un impegno che trova riscontro anche nei numeri: nei primi quattro mesi del 2025, le certificazioni hanno registrato un aumento del +20% rispetto allo stesso periodo del 2024, con un picco significativo del +37% per le Rive, testimonianza dell'interesse crescente verso le espressioni più autentiche delle colline del Conegliano Valdobbiadene", afferma Tomasi.

Vendemmia 2024: una qualità raffinata che promette eleganza

La vendemmia 2024, iniziata intorno al 10 settembre, ha richiesto sensibilità e pazienza da parte dei viticoltori. Una stagione climatica complessa ma che ha restituito vini di straordinaria finezza. I primi imbottigliamenti mostrano un profilo aromatico delicato e armonico, con meno esuberanza ma maggiore eleganza: vini che si distinguono per l'identità territoriale e la capacità di evolversi nel tempo.

La commercializzazione sta prendendo il via proprio in questo periodo, dopo un'attesa mirata a permettere all'annata di esprimere al meglio il proprio potenziale, raggiungendo la piena maturità aromatica.

Milano ha dunque rappresentato, in queste due giornate, una vetrina privilegiata per celebrare i risultati ottenuti e anticipare le prospettive di una nuova annata, sempre più nel segno dell'eccellenza rivolta ad un pubblico qualificato.

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 Franco Adami, ha sede in località Solighetto a Pieve di Soligo, raggruppa 212 case spumantistiche, 427 vinificatori e 3262 famiglie di viticoltori impegnati nella produzione di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore. Opera principalmente in tre aree: la tutela e la promozione del prodotto, in Italia e all'estero, dove ne promuove la conoscenza attraverso attività di formazione, organizzazione di manifestazioni e relazioni con la stampa. Infine, si occupa dell'assistenza tecnica rivolta ai consorziati, dal vigneto alla cantina.

Burson

Silvia Minoggio - cell. 342 9452854

silvia.minoggio@bursonglobal.com

Alessandra Zaco - cell 339 6534643

alessandra.zaco@bursonglobal.com

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

Renata Toninato - cell. 388 8839009 Uff. 0438 83028

renata.toninato@prosecco.it

www.prosecco.it