



CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG: BILANCIO VENDEMMIA 2025

RACCOLTA ECCELLENTE E PRODUZIONE AI LIVELLI PRE-2022

Soddisfazione tra le colline di Conegliano e Valdobbiadene. L'annata è promettente, la capacità di gestione del vigneto e dei tempi vendemmiali è stata determinante, ora il lavoro passa in cantina.

Solighetto, 03 ottobre 2025 – La Denominazione Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG prevede un risultato positivo dalla vendemmia 2025, un'annata che ha messo alla prova la capacità di adattamento e la flessibilità non solo dei viticoltori, ma anche della vite stessa. Una annata che si preannuncia con un profilo qualitativo interessante, mantenendo la diversa espressività delle Rive. Le condizioni climatiche, caratterizzate da un andamento non lineare, ma fortunatamente non estremo hanno comunque richiesto un'attenta gestione del vigneto, premiando le scelte tempestive e l'esperienza dei produttori. A livello quantitativo la produzione complessiva è tornata ai livelli pre-2022, segnando un ritorno alla normalità dopo annate più parche.

L'annata 2025 ha avuto un avvio promettente. Da aprile a fine maggio, il lavoro in vigneto è proceduto in modo regolare seppur caratterizzato da precipitazioni leggermente superiori alla media storica. È seguito il mese di giugno caldo con poca acqua, ma senza stress idrici o termici per le viti. **Queste condizioni hanno favorito un buon sviluppo vegetativo.** La fase di invaiatura ha preso l'avvio a fine luglio con temperature più fresche, un fattore cruciale che ha contribuito positivamente sin da subito alla sintesi degli aromi e in particolar modo dei terpeni. La successiva ondata di calore a Ferragosto, seguita da piogge significative il 21 agosto, ha impattato sulla maturazione precoce, rallentandola.

La maturazione è proseguita, ma su un tono più basso e ciò ha indotto i viticoltori ad agire con prontezza, spesso optando per una minore concentrazione del grado zuccherino potenziale per preservare l'equilibrio complessivo delle uve.

"La vendemmia 2025 è stata un ulteriore banco di prova per i nostri viticoltori," ha commentato Diego Tomasi Direttore del Consorzio di Tutela, "in vigneto si sono dovute mettere in gioco l'esperienza, la conoscenza e la

Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG è l'ente privato, nato nel 1962, che garantisce e controlla il rispetto del disciplinare di produzione del Prosecco Superiore DOCG. Lo spumante prodotto sulle colline tra Conegliano e Valdobbiadene (TV) ha ottenuto la Denominazione di Origine Controllata nel 1969 e la Denominazione di Origine Controllata e Garantita nel 2009. Il territorio di produzione comprende 15 comuni: Conegliano, San Vendemiano, Colle Umberto, Vittorio Veneto, Tarzo, Cison di Valmarino, San Pietro di Feletto, Refrontolo, Susegana, Pieve di Soligo, Farra di Soligo, Follina, Miane, Vidor e Valdobbiadene. Il Consorzio, attualmente presieduto da Franco Adami, ha sede in località Solighetto a Pieve di Soligo, raggruppa 212 case spumantistiche, 427 vinificatori e 3262 famiglie di viticoltori impegnati nella produzione di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore. Opera principalmente in tre aree: la tutela e la promozione del prodotto, in Italia e all'estero, dove ne promuove la conoscenza attraverso attività di formazione, organizzazione di manifestazioni e relazioni con la stampa. Infine, si occupa dell'assistenza tecnica rivolta ai consorziati, dal vigneto alla cantina.

Burson

Silvia Minoggio - cell. 342 9452854

silvia.minoggio@bursonglobal.com

Alessandra Zaco – cell 339 6534643

alessandra.zaco@bursonglobal.com

Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG

Silvia Comarella – cell. 388 8839009 Uff. 0438 83028

silvia.comarella@prosecco.it

www.prosecco.it

Consorzio di Tutela



sensibilità per scegliere il momento corretto della vendemmia. Quando le annate riservano sorprese climatiche di questo genere, e ormai questa è la realtà, la competenza del viticoltore fa la differenza. Ad oggi siamo soddisfatti di aver portato in cantina partite di uve molto buone e in pochi casi nella norma, a testimonianza della complessità di questa stagione e della prontezza dei viticoltori nell'affrontare l'imprevisto climatico."

La varietà Glera, vitigno che caratterizza la denominazione, si conferma anche quest'anno con un inferiore tenore zuccherino, **il che si tradurrà in vini con livelli alcolici contenuti**, in linea con la tradizione, ma anche con i trend di consumo più recenti, e **con la freschezza e l'eleganza tipica del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG**.

FOTO

Credits Foto:

@after.production

@beatricepillotto

Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG è l'ente privato, nato nel 1962, che garantisce e controlla il rispetto del disciplinare di produzione del Prosecco Superiore DOCG. Lo spumante prodotto sulle colline tra Conegliano e Valdobbiadene (TV) ha ottenuto la Denominazione di Origine Controllata nel 1969 e la Denominazione di Origine Controllata e Garantita nel 2009. Il territorio di produzione comprende 15 comuni: Conegliano, San Vendemiano, Colle Umberto, Vittorio Veneto, Tarzo, Cison di Valmarino, San Pietro di Feletto, Refrontolo, Susegana, Pieve di Soligo, Farra di Soligo, Follina, Miane, Vidor e Valdobbiadene. Il Consorzio, attualmente presieduto da Franco Adami, ha sede in località Solighetto a Pieve di Soligo, raggruppa 212 case spumantistiche, 427 vinificatori e 3262 famiglie di viticoltori impegnati nella produzione di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore. Opera principalmente in tre aree: la tutela e la promozione del prodotto, in Italia e all'estero, dove ne promuove la conoscenza attraverso attività di formazione, organizzazione di manifestazioni e relazioni con la stampa. Infine, si occupa dell'assistenza tecnica rivolta ai consorziati, dal vigneto alla cantina.

Burson

Silvia Minoggio - cell. 342 9452854

silvia.minoggio@bursonglobal.com

Alessandra Zaco – cell 339 6534643

alessandra.zaco@bursonglobal.com

Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG

Silvia Comarella – cell. 388 8839009 Uff. 0438 83028

silvia.comarella@prosecco.it

www.prosecco.it