



COMUNICATO STAMPA

Progetto MORE – La sostenibilità passa anche dalla cantina

Treviso, 27 Novembre 2025 – Sono stati presentati i risultati del Progetto MORE (Micro Organismi per il Risparmio Energetico in enologia), un’iniziativa sviluppata dal Consorzio Prosecco DOC e dal CREA - Centro di Ricerca Viticoltura Enologia, grazie al contributo del bando a Cascata iNest (Interconnected Nord-Est Innovation Ecosystem). Il progetto ha visto il coinvolgimento di partner scientifici come Vassanelli LAB, l’Università degli Studi di Milano (UniMi) e sette cantine del territorio (Vinicola CIDE, Masottina, Cantina di Conegliano, Vittorio Veneto e Casarsa, Casa vinicola Bosco Malera, Azienda Vitivinicola Ornella Bellia, Perlage Winery, Pitars).

MORE ha individuato protocolli innovativi che, regolando la spumantizzazione a temperature più alte rispetto agli standard tradizionali, **riducono il consumo energetico, abbattendo costi e impatto ambientale, senza modificare il profilo sensoriale del prodotto.**

Il commento di Giancarlo Guidolin, Presidente del Consorzio Prosecco DOC:

“Siamo molto soddisfatti dei risultati ottenuti, che andranno sicuramente a migliorare l’impatto ambientale della Denominazione. Questo progetto si inserisce nelle diverse iniziative di ricerca e innovazione sviluppate dal Consorzio – in collaborazione con Università, Centri di ricerca e aziende, che ringrazio sentitamente – dedicate sia alle aziende viticole sia a quelle vinificatrici. I progressi nel campo della sostenibilità sono sempre più importanti e positivi: il nostro percorso continuerà in questa direzione, non solo operando adeguatamente nella fase del vigneto, ma abbracciando anche quella di cantina e dei settori connessi, per un percorso di territorio a 360 gradi.”

All’evento conclusivo, presso l’Aula magna del Campus Viticolo Enologico di Conegliano, sono stati presentati **gli esiti del progetto**, offrendo ai presenti l’opportunità di degustare i risultati delle diverse tesi sperimentate. In particolare, **è stato dimostrato che nella fase di spumantizzazione, seguendo il protocollo sperimentale, è possibile ridurre mediamente del 24% l’energia impiegata in seconda fermentazione**, ottenendo prodotti pressoché comparabili a quelli realizzati con protocolli tradizionali, **ma con una significativa riduzione dei costi e dell’impatto ambientale.**

Per scaricare le Linee guida per l’efficientamento energetico in presa di spuma, cliccare [QUI](#).

Albina Podda / Ufficio Stampa
M 348 4510176

CONSORZIO DI TUTELA DELLA DENOMINAZIONE
DI ORIGINE CONTROLLATA PROSECCO

CONSORZIO DI TUTELA DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA PROSECCO

Via Calmaggione 23 - 31100 TREVISO IT - t +39 0422 1572383
info@consorzioprosecco.it - www.prosecco.wine
c.f. 04339160261 - p.iva 04484620267