

# CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE

Le Prosecco est un vin blanc italien à la vive élégance et aux parfums fruités et floraux. Son histoire commence à Conegliano Valdobbiadene, zone de colline située au Nord-est de l'Italie, à 50 km de Venise et environ 100 des Dolomites. Ici, depuis plus de trois siècles, on cultive les raisins qui donnent naissance au Prosecco Superiore, dont le succès a débuté avec la fondation de la première École d'Œnologie d'Italie, en 1876. L'aire de production, qui s'étend sur 15 communes et forme le cœur du monde du Prosecco, est une appellation historique italienne reconnue en 1969. En 2009, avec la réorganisation des appellations de Prosecco, le Ministère de l'Agriculture la classe en Dénomination d'Origine Contrôlée et Garantie (DOCG), le plus haut niveau de qualification du vin italien. Sont venues s'y ajouter la DOCG Asolo et la DOC Prosecco, s'étendant sur neuf provinces entre la Vénétie et le Frioul-Vénétie Julienne, créées pour protéger le patrimoine viticole du Prosecco et le défendre dans le monde.

Le Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore est un mousseux DOCG produit exclusivement sur les collines de Conegliano Valdobbiadene, à partir du cépage Glera. L'appellation, composée de 15 communes, prend le nom des deux principaux terroirs :

**CONEGLIANO**, capital culturel, qui a donné naissance au phénomène Prosecco grâce à la première école d'œnologie d'Italie où la méthode de production a été perfectionnée ;  
**VALDOBBIADENE**, cœur de la production du terroir, à la vocation extraordinaire et à la beauté singulière, serti de vignobles.



## Découvrons ensemble les raisons d'une ancienne vocation pour la viticulture

### MICROCLIMAT UNIQUE

La position entre la mer et les Préalpes assure un climat tempéré avec une moyenne annuelle de 12,3 °C et une ventilation constante, ce qui permet aux raisins de sécher rapidement après les pluies. L'aire est caractérisée par de fréquentes averses d'été et une pluviosité moyenne de 1250 mm.

Les collines s'étendent d'est en ouest, elles ont donc un versant exposé au sud où les vignobles bénéficient de la meilleure exposition au soleil. Le versant nord par contre est occupé par des boisés. L'altitude varie de 100 à 500 m et garantit un écart thermique qui favorise le développement des arômes.

Depuis plus de trois siècles, le cépage Glera a trouvé son environnement idéal sur ces collines. Il aime l'eau mais craint la stagnation, la déclivité des collines assure un bon drainage.

### CARACTÉRISTIQUES DU SOL

Les sols du Conegliano Valdobbiadene ont une origine très ancienne, remontant au soulèvement des fonds marins et lacustres. Une partie des collines a été remodelée par les glaciers des Dolomites, qui ont apporté divers sédiments en aval. Les sols qui en dérivent sont profonds, constitués de conglomérats de roche et de sable contenant beaucoup d'argile et parfois des oxydes de fer. Là où le glacier n'a eu aucune action, les sols d'origine marine se sont maintenus. Ils sont composés de marnes et de grès, moins profonds et plus filtrants. Ce qui provoque une coexistence de nombreux types de sols mais aussi une différente conformation des collines : parfois plus douces, dans l'aire de Conegliano, parfois plus raides et complètement exposées au sud dans celle de Valdobbiadene. Toutes les combinaisons de déclivité, d'exposition et de sols rendent chaque micro-zone différente, comme on peut le voir grâce aux différents types de Rive et Cartizze.

### FAIT MAIN

L'homme et le paysage se sont modelés tour

à tour : le vigneron a travaillé les collines tout en suivant leurs formes naturelles et en ornant leurs pentes escarpées ; la raideur des collines a imposé aux familles de paysans une viticulture « héroïque », faite d'habileté manuelle et de peine. C'est pourquoi nous disons que le Prosecco Superiore est « fait main ».

La culture du vin est enracinée dans le territoire depuis des siècles. D'une part, les centres d'excellence comme l'École d'œnologie et le Pôle Universitaire, siégeant à Conegliano, exercent une poussée continue vers l'innovation et la recherche ; de l'autre, les viticulteurs se transmettent les secrets de la tradition de génération en génération.

Il faut au moins 600 heures de travail pour cultiver un vignoble sur ce territoire, soit quatre fois plus de temps que pour une viticulture moderne mécanisée. D'où le fait que la plupart des exploitations sont de petites dimensions, souvent à caractère familial. Les viticulteurs qui gardent jalousement le Conegliano Valdobbiadene sont en effet plus de 3000.



Il y a énormément de vins mousseux dans le monde.  
**Mais il n'y a qu'un seul Prosecco Superiore.**

Fait artisanalement depuis plus d'un siècle sur les collines de la région de Conegliano Valdobbiadene, lieu de naissance historique du Prosecco, il n'y a rien de mieux que le Prosecco Superiore DOCG.

*Découvrez la différence!*



*Consorzio di Tutela*



PROSECCO SUPERIORE  
DAL 1876



CAMPAIGN FINANCED UNDER EC  
REGULATION NO. 1308/13



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

