L'INFORMATORE AGRARIO
DAL 1945
LIBERO, COMPETENTE, INNOVATIVO

informatoreagrario.it

Prosecco rosé pronto al debutto ufficiale

Il Consorzio di tutela del Prosecco doc, cavalcando l'onda delle opportunità offerte dal mercato, punta a sfoggiare in autunno una **variante di vino che calchi le fattezze del Prosecco doc, aggiungendo note di eleganza, raffinatezza e stile del Pinot Noir: il Prosecco spumante rosé.**

Il nuovo vino sarà vinificato con metodo Martinotti-Charmat, impiegando uve provenienti unicamente dal vitigno **Glera (85-90%) e Pinot Nero, vinificato in rosso (10-15%)**.

Una produzione già esistente e consolidata sul territorio, alla quale (salvo intoppi) sarà riconosciuto lo status di doc dopo l'approvazione ultima delle modifiche del disciplinare di produzione – attesa per le prossime settimane – che dovrebbe **liberare le vendite a inizio ottobre per la commercializzazione nel mercato interno e un mese dopo oltre confine.**

«In base alla produzione di spumante rosé già esistente e al rapporto bianco/rosé delle principali denominazioni europee come lo Champagne francese e il Cava spagnolo, si stima che la produzione annua di **Prosecco spumante rosé possa attestarsi intorno ai 30-40 milioni di bottiglie**» ha suggerito il presidente del consorzio Stefano Zanette.

Per quanto riguarda i prezzi, indiscrezioni raccolte tra i produttori confermano l'ipotesi di **prezzi di vendita per il Rosé superiori a quelli delle referenze di Prosecco doc della medesima cantina con una forbice tra il 15 e il 20%.**

Tratto dall'articolo pubblicato su *L'Informatore Agrario* n. 27/2020
Si avvicina il debutto del Prosecco rosé
di I. Cescon
L'articolo completo è disponibile per gli abbonati anche su Rivista Digitale

© 2019 Edizioni L'informatore Agrario S.r.l. - OPERA TUTELATA DAL DIRITTO D'AUTORE