



Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti

*Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori*

Centro Tutela Consumatori Utenti

Via Dodiciville 2

39100 Bolzano

Tel. 0471 975597

info@verbraucherzentrale.it

Spumante e prosecco, cosa li differenzia?

Lun 28/12/2015 - 16:41

Lo spumante viene prodotto con un ulteriore processo di fermentazione, aggiungendo zucchero e lievito al vino. Così si ottiene un vino spumante, con un eccesso di anidride carbonica, la quale fuoriesce aprendo la bottiglia. Lo spumante si ottiene con fermentazione in bottiglia oppure fermentazione in cisterna.

Per il prosecco invece vi sono limiti precisi da rispettare, ossia il tipo di uva che può essere utilizzato e la regione in cui può essere prodotto. "Prosecco" in origine era il nome di un tipo d'uva coltivato in una piccola zona del Veneto. Nel 2010 quest'uva è stata ribattezzata in "Glera", e pertanto il prosecco si ottiene dall'uva glera. Al contempo è stata introdotta la denominazione protetta, che indica con precisione il luogo di coltivazione, produzione ed imbottigliamento. Il prosecco DOC (Denominazione di origine controllata) proviene esclusivamente da 9 province: Belluno, Gorizia, Padova, Pordenone, Treviso, Trieste, Udine, Venezia e Vicenza, site in Veneto e Friuli-Venezia-Giulia. Qui si coltiva l'uva e si imbottiglia il prodotto finito.

Nel prosecco "spumante" l'anidride carbonica, come per ogni spumante, viene a crearsi durante la fermentazione in bottiglie o in cisterna. Il prosecco frizzante invece è, appunto, un vino frizzante: l'anidride carbonica viene aggiunte al vino non frizzante tramite pressione.

Comunicato stampa

Bolzano, 28/12/2015