

# Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG

Approvato DOCG con  
DM 17.07.2009

Zona di produzione:  
provincia di Treviso.

Composizione ampelografica:  
Glera min. 85%  
Bianchetta Trevigiana, Verdiso,  
Perera, Glera lunga.

Tipologie:

Conegliano Valdobbiadene - Prosecco

Conegliano Valdobbiadene - Prosecco frizzante (Categoria Vino

Conegliano Valdobbiadene - Prosecco Superiore spumante

eventuali menzioni: - "sui lieviti" - "Rive"

Conegliano Valdobbiadene - Prosecco Superiore di Cartizze.

Le uve destinate alla produzione di "Superiore di Cartizze", "Rive" e "sui lieviti", devono essere raccolte esclusivamente a mano. lo spumante deve essere messo in commercio nelle tipologie che vanno da Extra Brut a Demisec.

Il vino elaborato nelle categorie spumanti Brut Nature e ottenuto per fermentazione in bottiglia senza separazione dei residui di fermentazione deve riportare in etichetta il riferimento sui lieviti.



[Clicca qui per il disciplinare completo](#)