

L'Italie

L'Italie est le pays viticole qui présente le plus grand nombre d'appellations de vins dans le monde. Autrefois lourde et complexe, sa législation en la matière a évolué avantageusement au milieu des années 1990, mais la diversité des caractéristiques au sein d'une même appellation déroutent encore le consommateur. En matière d'effervescence par exemple, il faut savoir que dans la plupart des régions viticoles italiennes, de nombreuses Denominazione di Origine Controllata (DOC), essentiellement reconnues pour leur élaboration de vins secs blancs ou rouges, ont le droit d'élaborer des vins effervescents. Selon le procédé technique utilisé pour que naissent les bulles, ces derniers porteront la mention Frizzante ou la mention Spumante.

Un vin effervescent dit Frizzante est un vin qui accuse, dans un récipient fermé, une surpression comprise entre 1 et 2,5 bars à 20° Celsius ou qui contient plus de 1 gr/l de gaz carbonique qui engendra alors l'apparition de bulles à l'ouverture d'une bouteille. Il s'agit donc d'un vin pétillant ou perlant élaboré soit par seconde fermentation en bouteille, soit en cuve close.

Un vin effervescent dit Spumante est un vin qui a été conditionné en bouteille et qui présente une surpression supérieure à 3 bars à 20° Celsius. Cette surpression doit provenir exclusivement de la fermentation alcoolique de la cuvée à partir de laquelle le vin est élaboré (après adjonction de la liqueur de tirage). La fermentation peut avoir lieu en bouteille ou en cuve close. Il s'agit donc d'un vin mousseux.

Si un vin a été élaboré selon la méthode traditionnelle, il portera la mention Metodo Classico.

L'Italie produit environ 380 millions de bouteilles de vins effervescents par an, ce qui la place au troisième rang mondial des producteurs de vins effervescents. La moitié de cette production est issue des appellations d'origine DOC ou DOCG, dont 260 000 hectolitres en méthode traditionnelle.

Il y a une dizaine de marques italiennes qui s'imposent sur les marchés. Parmi elles, trois élaborent plus de 40 % de la production totale: Martini & Rossi, Campari et Flli Gancia. Même si au cours de la dernière décennie, le consommateur italien a diminué d'environ 10 % sa consommation de vins effervescents, l'Italie en consomme 1,8 million d'hectolitres.

Étant donné la diversité d'élaborations de vins effervescents, certaines marques s'imposent en tant que spécialiste dans une méthode. Berlucchi (4,6 millions de bouteilles) et Ferrari (4,5 millions de bouteilles), par exemple, produisent près de la moitié du vin élaboré selon la méthode traditionnelle.

Pour le thème de ce livre, je ne me suis attaché qu'aux vins dont l'effervescence avait un statut souverain par rapport à l'appellation, ainsi qu'à ceux dont l'effervescence était jugée digne d'intérêt et de qualité, malgré l'absence de spécificité de l'appellation.

Abbruzes : Controguerra

Controguerra

L'appellation Controguerra est située dans le nord des Abbruzes. Elle offre toutes les catégories de vins secs et effervescents. Ces derniers sont à base du cépage trebbiano (ugni blanc), parfois complété de chardonnay et de verdicchio. Les vins mousseux sont frais, floraux, sans complexité, parfaits pour les apéritifs.

Campanie : Taburno Spumante, Aversa Spumante, Sannio Spumante, Salopaca Spumante

S'étendant le long de la mer Tyrrhénienne, la Campanie profite de cépages typiquement italiens pour l'élaboration de ses vins effervescents comme le coda di volpe, le falanghina, l'asprinio, l'aglianico, l'altri ou le greco, les plus souvent additionnés au trebbiano dont l'acidité élevée est essentielle.

Taburno Spumante

Élaboré le plus souvent en cuve close à partir des cépages coda di volpe et falanghina, le Taburno spumante est un vin effervescent sec, simple et fruité qu'on boit essentiellement à l'apéritif.

Aversa Spumante

Le plus souvent élaboré avec le cépage asprinio, on parle d'ailleurs d'Asprinio d'Aversa Spumante, ce vin effervescent de couleur paille est léger et floral.

Sannio Spumante

Le falanghina, l'aglianico et le greco sont les principaux cépages qui entrent dans la composition de ce vin, élaboré selon la méthode traditionnelle (Metodo Classico). Avec ses reflets de couleur chair, c'est un mousseux vif et crémeux, idéal en apéritif et au dessert.

Salopaca Spumante

Plus méconnu, ce vin mousseux est élaboré à partir des cépages falanghina et altri. De couleur paille claire, il est un peu plus vineux en bouche que les autres vins effervescents de la région. Il accompagne avantageusement les entrées simples à base de crustacés en salade.

L'Émilie-Romagne : ambassadrice du Lambrusco

Dans la province de Modène, trois Lambruschi ayant obtenu leur statut officiel DOC en 1970 se distinguent : le Lambrusco di Sorbara, le Lambrusco Grasparossa di Castelvetro et le Lambrusco Salamino di Santa Croce.

Tous les Lambruschi sont élaborés à partir du cépage lambrusco et de ses sous-catégories qui prennent le même nom suivi du village d'où ils sont issus. Il existe donc une dizaine de variétés de lambrusco.

Ce sont des vins plaisants, sans prétention, d'autant plus qu'ils peuvent être élaborés à partir de toutes les méthodes autorisées donnant de l'effervescence. On trouvera donc des producteurs qui utilisent la méthode traditionnelle et d'autres... qui gazéifient.

Les caractéristiques du Lambrusco sont sa robe violacée, son goût à la fois acidulé et doux, et sa fine et légère effervescence.

Lambrusco di Sorbara

Élaboré à partir du cépage éponyme (60 % minimum) et du lambrusco Salamino entre les fleuves Secchia et Panaro, il donne le plus pâle des trois Lambrusco D.O.C. de la province de Modène.

Sa zone de production est située sur le territoire des communes de Bastiglia, Bomporto, Nonantola, Ravarino, San Prospero et une partie des communes de Campogalliano, Camposanto, Carpi, Castelfranco Emilia, Modena, Soliera, San Cesario sul Panaro, dans la province de Modène.

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

Issu du cépage lambrusco grasparossa (85 % minimum) qui a la particularité de voir rougir ses pieds de vignes et ses feuilles à l'automne, ce vin peut être complété dans son élaboration par d'autres lambruschi, du malbo gentile et du fortana.

Il est le plus corsé de tous les Lambrusco D.O.C.

Le Lambrusco Grasparossa di Castelvetro est issu des communes de Castelfranco Emilia, Castelnuovo Rangone, Castelvetro, Fiorano, Formigine, Maranello, Marano sul Panaro, Prignano sul Secchia, Savignano sul Panaro, Spilamberto, Sassuolo, Vignola, San Cesario sul Panaro et de certaines zones de la commune de Modène.

Lambrusco Salamino di Santa Croce

Issu du cépage lambrusco salamino di santa croce (90 % minimum), ce vin peut également être complété dans son élaboration par d'autres lambruschi, ainsi que de l'ancellotta, du fontana et du malbo gentile, issus des communes de Cavezzo, Concordia sulla Secchia, Medolla, Mirandola, Novi, San Felice sul Panaro, San Possidonio et de certaines zones des communes de Campogalliano, Camposanto, Carpi, Finale Emilia, Modena, Soliera, dans la province de Modène.

La Lombardie : Franciacorta, Oltrepo Pavese

Franciacorta DOCG

Une centaine de producteurs exploitent plus de 300 domaines viticoles qui offrent indéniablement le meilleur vin effervescent italien. Élaboré obligatoirement selon la méthode traditionnelle (Metodo Classico), le Franciacorta qui a reçu le statut de DOCG (Denominazione di Origine Controllata et Garantita) en 1995, provient de la région de Brescia, au nord-est de Milan, en bordure du lac de Garde. Bien que les sémiologues ne soient pas tous d'accord avec la même version étymologique, le nom « Franciacorta » viendrait des termes Franca Curtes, ces

communautés de moines bénédictins qui, au Moyen Âge, avaient été exemptées des taxes princières en échange de leurs bons et loyaux travaux de vinification pour la cour dirigeante de la région où elles s'étaient implantées. Seule l'origine de la délimitation géographique de ces communautés est une juste certitude puisqu'un registre archivé à Brescia, datant de 1277, identifie cette aire entre les fleuves Oglio et Mella, au sud du lac d'Iseo.

Au niveau viticole moderne, l'aire délimitée a été établie en 1967, puis elle a été progressivement corrigée en 1983, puis en 1993. Sur cette superficie totale de 1700 hectares, 912 hectares sont exclusivement consacrés pour le Franciacorta.

Les cépages autorisés sont le chardonnay, le pinot blanc et le pinot noir.

Dans le cas d'une cuvée issue d'un seul millésime, 85 % du vin doit être issu de l'année indiquée de la vendange.

La liqueur de tirage ne doit pas excéder 25 grammes de sucre de canne par litre. Si le vin est destiné à porter la mention Satèn, la liqueur de tirage ne doit pas dépasser 18 grammes de sucre par litre, ce qui engendra alors un vin mousseux de type crémant à la surpression variant de 3 à 4.5 Bar.

La période d'élevage du vin doit être d'au moins 25 mois et la période de seconde fermentation en bouteille doit être de 18 mois au minimum.

Lors du dégorgement et de l'introduction de la liqueur d'expédition, le dosage de celle-ci détermine la catégorie du Franciacorta :

Si le vin contient moins de 3 grammes de sucre résiduel après le dosage, il peut porter la mention Pas Dosé, Dosage Zéro ou Nature.

Si le vin contient entre 0 et 6 grammes de sucre résiduel après le dosage, il doit porter la mention Extra Brut.

Si le vin contient moins de 12 grammes de sucre résiduel après le dosage, il doit porter la mention Brut.

Si le vin contient entre 12 grammes et 20 grammes de sucre résiduel après le dosage, il peut porter la mention Extra Dry.

Si le vin contient entre 20 et 35 grammes de sucre résiduel après le dosage, il peut porter la mention Dry.

La Franciacorta Rosé doit obligatoirement contenir 15 % de pinot noir, vinifié en rouge.

La mention Satèn n'est autorisée que pour une cuvée élaborée à partir du cépage chardonnay, avec une liqueur de tirage inférieure à 18 grammes de sucre par litre et une liqueur de dosage pour une version Brut.

Oltrepo Pavese DOCG

Cette appellation a été officiellement reconnue en août 2007. Elle est strictement réservée aux vins effervescents issus de seconde fermentation en bouteille (Metodo Classico). Les mentions autorisées sont "Oltrepo' Pavese" metodo classico, "Oltrepo' Pavese" metodo classico Rosé, "Oltrepo' Pavese" metodo classico Pinot nero et "Oltrepo' Pavese" metodo classico Pinot nero Rosé.

Pour l'appellation "Oltrepo' Pavese" metodo classico et "Oltrepo' Pavese" metodo classico rosé, le pinot noir doit entrer au minimum pour 70% dans l'assemblage avec le chardonnay, le pinot gris et/ou le Pinot blanc. Pour l'appellation "Oltrepo' Pavese" metodo classico Pinot nero et "Oltrepo' Pavese" metodo classico Pinot nero rosé, le pinot noir doit entrer au minimum pour 85% dans l'assemblage avec le chardonnay, le pinot gris et/ou le pinot blanc.

La zone de production d'une surface de 13 269 hectares comprend plusieurs villages du territoire délimité de la province de Pavie : Borgo Priolo, Borgoratto Mormorolo, Bosnasco, Calvignano, Canevino, Canneto Pavese, Castana, Cecima, Godiasco, Golferenzo, Lirio, Montalto Pavese, Montecalvo Versiggia, Montescano, Montu' Beccaria, Mornico Losana, Oliva Gessi, Pietra de Giorgi, Rocca de Giorgi, Rocca Susella, Rovescala, Ruino, San Damiano al Colle, Santa Maria della Versa, Torrazza Coste, Volpara et Zenevredo. Quelques parcelles des villages suivants ont été autorisées dans l'appellation: Broni, Casteggio, Cigognola, Codevilla, Corvino San Quirico, Fortunago, Montebello della Battaglia, Montesegele, Ponte Nizza, Redavalle, Retorbido, Rivanazzano, Santa Giuletta, Stradella, Torricella et Verzate.

Le Piémont : Asti, Moscato d'Asti, Brachetto d'Acqui, Alta Langa DOCG

Alta Langa est le nom des plus hautes collines de Langhe et de Monferrato aux pieds des Alpes italiennes. Consacrées DOC en 2002, elles jouissent depuis février 2011 du statut DOCG. L'appellation Alta Langa est la treizième DOCG consacrée du Piémont et ne concerne exclusivement que les vins effervescents issus de la méthode classique. Les autorités ont permis la « rétro-reconnaissance » en tant que telle à partir du millésime 2008.

Les vins sont autorisés en blanc et rosé, l'élaboration complétée après la récolte (vinification, seconde fermentation en bouteille et dégorgement) doit avoir une durée minimale de 30 mois. Si la mention Riserva est indiquée sur l'étiquette, l'élaboration complétée doit avoir une durée minimale de 36 mois.

Les mentions sec, demi-sec et doux ne sont pas autorisées.

90 % minimum de pinot noir et/ou de chardonnay sont obligatoires dans l'élaboration. 10 % sont alloués à d'autres cépages provenant uniquement du Piémont viticole.

La zone de production est répartie sur 3 provinces, celles de Alessandria, d'Asti et de Cuneo. Les parcelles de vignes doivent obligatoirement être à plus de 250 mètres d'altitude.

Les communes d'Alessandria autorisées sont :

Acqui Terme, Alice Bel Colle, Belforte Monferrato, Bistagno, Bosio, Capriata d'Orba, Carpeneto, Cartosio, Casaleggio Boiro, Castelnuovo Bormida, Castelletto d'Erro, Castelletto d'Orba, Cassine, Cassinelle, Cavatore, Cremolino, Denice, Grogardo, Lerma, Malvicino, Melazzo, Merana, Molare, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montechiaro d'Acqui, Morbello, Mornese, Morsasco, Orsara Bormida, Ovada, Pareto, Parodi Ligure, Ponti, Ponzone, Prasco, Predosa, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rocca Grimalda, San Cris toforo, Sezzadio, Silvano d'Orba, Spigno Monferrato, Strevi, Tagliolo Monferrato, Terzo, Trisobbio et Visone.

Les communes autorisées d'Asti sont:

Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castel Boglione, Castelletto Molina, Casteltrocchero, Cessole, Coazzolo, Fontanile, Loazzolo, Maranzana, Monastero Bormida, Mombaldone, Mombaruzzo, Montabone, Olmo Gentile, Quaranti, Roccaverano, Rocchetta Palafea, San Giorgio Scarampi, San Marzano Oliveto, Serole, Sessame et Vesime.

Les communes autorisées de Cuneo sont :

Alba (exclusivement sur la zone de Tanaro), Albaretto Torre, Arguello, Bastia, Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Briaglia, Camerana, Camo, Carru', Castellino Tanaro, Castelletto Uzzone, Castiglione Tinella, Castino, Cerretto Langhe, Ceva (zone de Cevetta et Tanaro), Ciglie', Clavesana, Cortemilia, Cossano Belbo, Cravanzana, Diano d'Alba, Dogliani, Farigliano, Feisoglio, Cissone, Gorzegno, Gottasecca, Grinzane Cavour, Igliano, Lequio Berria, Levice, Mango, Marsaglia, Mombarcaro, Monchiero, Mondovi', Monesiglio, Monforte d'Alba, Montelupo Albese, Murazzano, Neviglie, Niella Belbo, Niella Tanaro, Novello, Paroldo, Perletto, Pezzolo Valle Uzzone, Piozzo, Prunetto, Roascio, Rocca di Ciglie', Rocchetta Belbo, Roddino, Rodello, Sale Langhe, Sale San Giovanni, Saliceto, San Benedetto Belbo, Santo Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Serravalle Langhe, Sinio, Somano, Torre Bormida, Torresina, Treiso, Trezzo, Tinella et Vicoforte.

Asti DOCG et Moscato d'Asti DOCG

L'appellation d'origine contrôlée et garantie Asti (DOCG) répond à des caractéristiques précises. Le terme « Asti » sans autre indication, est uniquement réservé aux vins mousseux.

Il ne faut pas confondre l'appellation « Moscato d'Asti » qui elle, est réservée au vin blanc non mousseux. La technique de travail reprend celle de l'Asti. Cependant, la fermentation est arrêtée lorsqu'elle atteint 5 degrés d'alcool. La quantité de sucre est donc plus importante et, une fois embouteillé, le vin ne présente pas une pression dépassant 1,7 bar. Il ne peut donc être considéré comme un vin mousseux.

Un seul cépage est autorisé : le muscat

La zone de production, officiellement délimitée depuis 1932, comprend 52 communes. Elle est délimitée dans la province d'Asti, soit tout le territoire qui englobe les communes de Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castelnuovo Belbo, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Castiglione di Asti, Fontanile, Incisa Scapaccino, Loazzolo, Maranzana, Mombaruzzo, Monastero Bormida, Montabone, Nizza Monferrato, Quaranti, San Marzano, Moasca, Sessame, Vesine, Rocchetta Palafea et San Giorgio Scarampi ; dans la province de Cuneo, soit tout le territoire qui englobe les communes de Camo, Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Rocchetta Belbo, Serralunga d'Alba, Santo Stefano Belbo, Santa Vittoria d'Alba, Treiso, Trezzo Tinella, Castino, Perletto et les localités de Como et San Rocco Seno d'Elvio de la commune d'Alba ; et enfin, dans la province d'Alessandria, qui englobe tout le territoire des communes d'Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Cassine, Grogardo, Ricaldone, Strevi, Terzo et Visone.

Environ 6800 viticulteurs se partagent une surface de vignes de 9120 hectares.

Le raisin, partiellement foulé ou entier, une fois pressé, doit présenter 75 litres de moût pour 100 quintaux de raisin. Il est alors réfrigéré à basse température afin d'éviter le démarrage de

fermentation. Les particules solides en suspension sont éliminées par introduction des coadjuvants de clarification. Une fois centrifugé ou filtré, le moût est conservé dans des réfrigérateurs entre 0 et 2 degrés jusqu'à son utilisation pour l'élaboration finale.

Le processus de travail pour la prise de mousse, y compris la période d'affinage, ne peut avoir une durée inférieure à un mois.

L'Asti (ou Asti Spumante) est élaboré selon la méthode traditionnelle, par seconde fermentation en bouteille, ou selon le procédé de la cuve close.

Les opérations d'élaboration, de prise de mousse et de stabilisation, ainsi que les opérations d'embouteillage et d'emballage des vins DOCG « Moscato d'Asti » et « Asti » doivent être effectuées sur le territoire des provinces d'Alessandria, d'Asti et de Cuneo. En outre, Pessione, village de la commune de Chieri dans la province de Turin, peut également recevoir ces opérations.

Brachetto d'Acqui DOCG

Le Brachetto d'Acqui Spumante est une DOCG depuis 1996.

Le cépage utilisé est le brachetto, un cépage rouge très pâle et aromatique.

Les vignobles de l'aire de production définie par le décret se situent dans la province d'Asti, sur 20 communes, ainsi que dans la province d'Alessandria, sur 8 communes.

Environ 200 vigneronns élaborent du Brachetto d'Acqui mousseux selon la méthode de fermentation en cuve close. Sur les 700 hectares de l'aire de production, 10 % sont exploités pour l'élaboration de ce vin rouge effervescent, aromatique et sucré, très proche dans ses saveurs du muscat.

Les Pouilles : Moscato di Trani

Une appellation pouvant être élaborée en vin effervescent, le plus souvent grâce à la cuve close, avec du muscat.

La Sardaigne : Moscato di Sardegna

Une appellation pouvant être élaborée en vin effervescent, le plus souvent grâce à la cuve close, avec du muscat.

Le Trentin Haut-Adige : Trento et Talento Trento

Trento

Trop méconnue du grand public, l'appellation Trento DOC est exclusivement consacrée aux vins effervescents issus de la méthode traditionnelle. Il est d'ailleurs singulier qu'elle n'ait toujours pas accédé à la DOCG, car ses mousseux sont parmi les meilleurs d'Italie, voire du monde.

Les cépages autorisés sont le pinot noir, le pinot gris, le pinot blanc, le pinot meunier et le chardonnay issus d'une aire d'appellation d'à peine 1000 hectares que se partagent environs 3000 vigneronns. 20 caves coopératives sont implantées.

Seules les communes de Ala, Albiano, Aldeno, Arco, Avio, Besenello, Bleggio inferiore, Bleggio superiore, Borgo Valsugana, Brentonico, Calavino, Caldonazzo, Calliano, Carzano, Castelnuovo, Cavedine, Cembra, Cimone, Civezzano, Dorsino, Drena, Dro, Faedo, Faver, Garniga, Giovo, Grumes, Isera, Ivano Fracena, Lasino, Lavis, Levico, Lisignago, Mezzocorona, Mezzolombardo, Mori, Nago-Torbole, Nave S.Rocco, Nogaredo, Nomi, Novaledo, Ospedaletto, Padergnone, Pergine Valsugana, Pomarolo, Riva del Garda, Roncegno, Roverè della Luna, Rovereto, San Michele all'Adige, Scurelle, Segonzano, Spera, Spormaggiore, Stenico, Storo, Strigno, Telve, Telve di sopra, Tenna, Tenno, Terlago, Terragnolo, Ton, Trambileno, Trento, Valda, Vallarsa, Vezzano, Vigolo Vattaro, Villa Agnedo, Villa Lagarina et Volano e Zambana ont le droit d'élaborer du Trento DOC.

Le vin de base, destiné à la seconde fermentation, doit présenter un titre d'alcool minimal de 9 degrés. S'il présente un titre de 10 degrés d'alcool, l'étiquette pourra mentionner Riserva.

Le Trento DOC Blanc de Noirs ou Blanc de Blancs n'existe pas au regard de la réglementation. Ces mentions ne sont donc pas pertinentes si vous les rencontrez.

Aucun cépage ne doit être supérieur à 70 % dans l'assemblage.

Utilisé depuis 2005, c'est en mai 2010 que la mention Talento a été officiellement approuvée. Elle peut précéder ou suivre le terme Trento sur l'étiquette selon les conditions suivantes : seuls les cépages pinot blanc, pinot noir et chardonnay sont utilisés pour élaborer un vin ayant subi une seconde fermentation en bouteille d'au moins 15 mois dont le sucre résiduel après le dosage final ne dépassera pas 12 grammes par litre.

La Vénétie : Cartizze DOCG, Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, Asolo Prosecco DOCG Superiore, Prosecco DOC Treviso, Prosecco DOC.

C'est vers la fin du XIXe siècle, à une époque où l'effervescence en vinification semble maîtrisée, que de rares maisons viticoles vénitiennes tentent d'élaborer des spumante avec les cépages autochtones locaux. Le cépage prosecco (ou glera) est déjà ainsi employé avec d'autres cépages locaux comme les verdiso, bianchetta, boschera ou glera lunga, mais les vins vont être amyliques, flous et instables pendant plusieurs années. Antonio Carpenè Jr dont la maison Carpenè Malvolti a été fondée en 1868, perfectionne dans les années 1930 la méthode enregistrée en 1907 du français Eugène Charmat. Le prosecco perçu en tant que vin mousseux naît véritablement après la Seconde Guerre mondiale. On décide alors que sa méthode d'élaboration sera celle de la cuve close, que les producteurs italiens aiment appeler Martinotti, du nom de l'œnologue piémontais Federico Martinotti qui l'aurait découverte dix ans avant son collègue français.

DOC depuis 1969, le prosecco dans sa version effervescente a pourtant été méprisé au cours des décennies qui ont suivi cette reconnaissance officielle à cause de l'inconstance de son goût qui dévalorisait sa typicité. Les années 1990 ont vu sa renaissance grâce à des producteurs soucieux de contrôler toutes les étapes de son élaboration, depuis la sélection des raisins jusqu'à la qualité du verre et du bouchon qui conditionnent le produit final. En 2009, ils étaient récompensés, la reconnaissance suprême était décrétée, le Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore devenait une DOCG (la 44^{ème} d'Italie) et les premières bouteilles commercialisées comme telles ont été lancées en avril 2010.

Toutefois, dans la complexité européenne de la redéfinition des appellations, cela a entraîné d'autres reclassements régionaux. Ainsi, la DOC Prosecco del Montello e Colli Asolani est devenue Asolo Prosecco DOCG Superiore en 2010 et les IGTs Prosecco Colli Trevigiani, Marca Trevigiana, Veneto, Delle Venezie ou Alto Livenza sont devenues des DOCs Prosecco. Depuis 2012 donc, 5 appellations, définies selon un cahier des charges rigoureux, sont désormais établies et englobent les anciennes appellations de la Vénétie.

Aujourd'hui, l'aire de production est défini comme suit :

Le cépage prosecco (ou glera) doit être employé pour au moins 85 % dans l'élaboration des vins des 4 appellations. Les cépages glera lunga, verdiso, perera et bianchetta peuvent être employés jusqu'à 15 %, assemblés ou seuls, puis additionnés au prosecco. Seul la Vénétie est autorisée à utiliser le terme Prosecco en tant que cépage, les autres provinces italiennes doivent mentionner le terme Glera, l'autre nom du cépage.

La DOCG Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore est répartie sur une aire de 15 villages qui s'étendent sur 18 000 hectares que se partagent 166 producteurs. Toutefois, seulement 6100 hectares sont exploités pour l'élaboration de cette appellation. Le rendement maximum est fixé à 13 500 Kg/ha. La liqueur de tirage ne peut être inférieure à 14gr/l. Par ailleurs, si la mention « Rive » (suivie du nom d'un village) apparaît sur l'étiquette, cela signifie que le raisin provient exclusivement d'une seule commune (ou d'un lieu-dit) sur laquelle le producteur est propriétaire de ses raisins. Le rendement est fixé ici à 13 000 kg/ha, la vendange est exclusivement manuelle et le vin doit toujours être millésimé (mention de la récolte sur l'étiquette). 43 « rive » sont actuellement répertoriées.

Il est à noter que la DOCG Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore est autorisée en vins mousseux, perlants (frizzante) et même tranquilles (tranquillo). Lorsqu'elle offre un vin mousseux issu obligatoirement de la méthode Charmat (ou Martinotti), elle se distingue en 3 catégories de sucre résiduel : Brut (0 à 12 gr/l), Extra-dry (12 à 17 gr/l) et Dry (17 à 32 gr/l).

Au sein cette zone globale délimitée de 6100 hectares, une aire de 106 hectares appelée « Cartizze », située sur les villages de San Pietro di Barbozza, Santo Stefano et Saccol, administrés par la commune de Valdobbiadene, respecte un règlement particulier en raison de son sol et de son microclimat, bref, de son terroir qui en fait un cru : le Cartizze DOCG (ou le Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG). Son rendement maximal est fixé à 12 000 kg/ ha. Autour de 1 400 000 bouteilles sont tirées chaque année de cette aire, dont 75 % en catégorie Dry (Sec), voire Demi-sec (32 gr à 50 gr/l). En raison d'une tendance à la consommation de vin plus vif et frais, la catégorie Brut est de plus en plus élaborée (sucre : 0 à 12 gr/l).

La DOCG Asolo Prosecco Superiore a été décrété en 2009, elle était une DOC depuis 1977. 800 hectares répartis sur 18 communes couvrent l'appellation que se partagent 19 producteurs. Ces communes sont Castelluccio, Cornuda, Monfumo, Asolo, Caerano, San Marco, Cavaso del Tomba, Crocetta del Montello, Fonte, Giavera del Montello, Maser, Montebelluna, Nervesa della Battaglia, Paderno del Grappa, Pederobba, Possagno del Grappa, San Zenone degli Ezzelini et Volpago del Montello (dans la province de Trévise). Elle respecte globalement les mêmes règles que la DOCG Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore à quelques exceptions près : le rendement maximal est fixé à 12 000 Kg/ha et la liqueur de tirage ne peut être inférieure à 16 gr/l. Environ 1 400 000 bouteilles sont annuellement vendues sous cette appellation.

Plus étendue et entourant les 3 précédentes DOCG, la zone qui définit le Prosecco DOC Treviso est, comme son nom l'indique, l'aire administrative de la ville de Trévise qui regroupe 95 communes.

Enfin, l'appellation Prosecco DOC est une zone qui mord à la fois sur la Vénétie et le Frioul jusqu'à Trieste. 556 communes viticoles ont le droit d'élaborer du vin blanc effervescent sous cette appellation.

Aujourd'hui, 40 millions de bouteilles de Prosecco (DOCG et DOC) sont produites annuellement, dont 15 % en frizzante et 2 % en tranquillo. Près d'un tiers de la production annuelle est exportée dans le monde entier.