

Vocazione all'alta qualità



I vini Prosecco prodotti da Villa Erica giungono dalla prestigiosa realtà produttiva che si dipana lungo una superficie di oltre 60 ettari di terreni coltivati a vite nei pressi di Maserada sul Piave (Tv)

trà quindi più produrre Prosecco, né in Italia né negli altri Paesi.



di Andrea Lupini

In questo panorama così importante, si inserisce Villa Erica, uno dei marchi principali di Quattroerre Group. Il Prosecco Extra Dry Treviso Doc e il Prosecco Brut Millesimato a firma Villa Erica sublimano il know-how a spiccata vocazione tradizionalista con una meticolosa attenzione per le più moderne tecnologie nella realizzazione di vini dall'ottimo livello qualitativo.

Favorita dalla posizione all'interno delle "Grave di Papadopoli", isola unica e particolare posta sul Piave appena a nord di Treviso, gli spumanti Villa Erica sfruttano appieno le condizioni pedoclimatiche di questo lembo di territorio; la grava, ossia la ghiaia, è per antonomasia un terreno dove la vite trova le sue ideali condizioni di crescita dando ai suoi frutti sapori e profumi irripetibili.

 [cod 52906](#)

Distribuito da: **Quattroerre Group**
via Marconi 1 - 24060 Torre de' Roveri (Bg) - Tel 035 580701
www.quattroerre.com

Sono passati ormai 8 anni da quando il mondo del Prosecco ha rivoluzionato il modo di concepire la tutela del proprio brand. Grazie all'intervento dell'allora ministro delle Politiche agricole, alimentari e forestali, Luca Zaia, che da sempre ha avuto a cuore la sorte del Prosecco, si giunse in tempi record all'approvazione delle modifiche al disciplinare che definisce in modo chiaro il riconoscimento della Doc "Prosecco" e delle Docg "Conegliano-Valdobbiadene" e "Colli Asolani" o "Asolo" (per le rispettive sottozone storiche) partendo proprio dalla "riserva del nome".

La riserva del nome consiste nel tutelare il nome Prosecco non come

varietà di uva, ma come denominazione protetta. Il vino Prosecco è quindi ottenuto solo da uve provenienti da vigneti costituiti dal vitigno Glera al quale possono concorrere, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15%, i vitigni di Verdiso, Bianchetta trevigiana, Perera, Glera lunga, Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio e Pinot nero (vinificato in bianco), idonei comunque alla coltivazione per la zona di produzione delle uve. Queste uve destinate alla produzione del vino, poi, dovranno essere prodotte solo nelle zone di Belluno, Gorizia, Padova, Pordenone, Treviso, Trieste, Udine, Venezia e Vicenza. Al di fuori di questa grande area non si po-