Conegliano Valdobbiadene 2025: vendemmia di qualità dopo un’annata climaticamente complessa

scritto da Redazione Wine Meridian | 6 Ottobre 2025



La vendemmia 2025 del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG si chiude positivamente, con un ritorno ai livelli produttivi pre-2022 e un profilo qualitativo interessante. L’annata climaticamente complessa ha richiesto esperienza e tempestività ai viticoltori. Il risultato: uve eccellenti che daranno vini freschi, eleganti e con gradazione alcolica contenuta, in linea con i trend attuali.

La Denominazione Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG prevede un risultato positivo dalla vendemmia 2025, un’annata che ha messo alla prova la capacità di adattamento e la

flessibilità non solo dei viticoltori, ma anche della vite stessa. Una annata che si preannuncia con un profilo qualitativo interessante, mantenendo la diversa espressività delle Rive. Le condizioni climatiche, caratterizzate da un andamento non lineare, ma fortunatamento non estremo hanno comunque richiesto un'attenta gestione del vigneto, premiando le scelte tempestive e l'esperienza dei produttori. A livello quantitativo la produzione complessiva è tornata ai livelli pre-2022, segnando un ritorno alla normalità dopo annate più parche.

L'annata 2025 ha avuto un avvio promettente. Da aprile a fine maggio, il lavoro in vigneto è proceduto in modo regolare seppur caratterizzato da precipitazioni leggermente superiori alla media storica. E' seguito il mese di giugno caldo con poca acqua, ma senza stress idrici o termici per le viti. **Queste condizioni hanno favorito un buon sviluppo vegetativo**. La **fase di invaiatura** ha preso l'avvio a fine luglio con temperature più fresche, un fattore cruciale che ha contribuito positivamente sin da subito alla sintesi degli aromi e in particolar modo dei terpeni. La successiva ondata di calore a Ferragosto, seguita da piogge significative il 21 agosto, ha impattato sullla maturazione precoce, rallentandola.

La maturazione è proseguita, ma su un tono più basso e ciò ha indotto i viticoltori ad agire con prontezza, spesso optando per una minore concentrazione del grado zuccherino potenziale per preservare l'equilibrio complessivo delle uve.

"La vendemmia 2025 è stata un ulteriore banco di prova per i nostri viticoltori," **ha commentato Diego Tomasi Direttore del Consorzio di Tutela**, "in vigneto si sono dovute mettere in gioco l'esperienza, la conoscenza e la sensibilità per scegliere il momento corretto della vendemmia. Quando le annate riservano sorprese climatiche di questo genere, e ormai questa è la realtà, la competenza del viticoltore fa la differenza. Ad oggi siamo soddisfatti di aver portato in

cantina partite di uve molto buone e in pochi casi nella norma, a testimonianza della complessità di questa stagione e della prontezza dei viticoltori nell’affrontare l’imprevisto climatico.”

La varietà Glera, vitigno che caratterizza la denominazione, si conferma anche quest’anno con un inferiore tenore zuccherino, **il che si tradurrà in vini con livelli alcolici contenuti**, in linea con la tradizione, ma anche con i trend di consumo più recenti, e **con la freschezza e l’eleganza tipica del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG**.

Punti chiave

1. **Produzione tornata ai livelli pre-2022** dopo annate più scarse, segnando un ritorno alla normalità quantitativa.
2. **Qualità preservata grazie all’esperienza dei viticoltori** nell’affrontare un andamento climatico non lineare e imprevedibile.
3. **Invaiatura a fine luglio con temperature fresche** ha favorito la sintesi di aromi e terpeni.
4. **Vini più freschi ed eleganti**: tenore zuccherino inferiore significa gradazione alcolica contenuta e maggiore equilibrio.
5. **Rive mantengono la loro diversa espressività territoriale** nonostante le sfide climatiche dell’annata.