Vini Dei Cardinali Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG di Bosco Viticultori

scritto da Redazione Wine Meridian | 14 Novembre 2025



Il Prosecco DOCG Valdobbiadene Extra Dry Vini dei Cardinali è il risultato del lavoro di Bosco Viticultori, realtà parte del Gruppo VI.V.O., una delle cooperative più significative e dinamiche del panorama enologico italiano. Con oltre 2.000 soci viticoltori, 6.000 ettari vitati e 9 cantine di lavorazione, il gruppo rappresenta un modello produttivo moderno, evoluto e fortemente radicato nelle province di Treviso e Venezia. Tecnologie all’avanguardia, gestione attenta della filiera e professionalità diffusa hanno permesso alla cooperativa di competere ai massimi livelli nazionali e internazionali. Questo Prosecco ne è una chiara testimonianza.

Già l’impatto visivo parla il linguaggio della contemporaneità: packaging rinnovato, pulito e accattivante, che comunica freschezza e identità, distinguendosi senza forzature. Una veste che anticipa un contenuto in cui il rispetto della tipologia si fonde con una lettura più autentica e territoriale della Glera, vitigno che nelle colline storiche di Conegliano Valdobbiadene – le straordinarie Prosecco Hills, riconosciute Patrimonio dell’Umanità dall’Unesco – ha trovato il suo habitat d’elezione.

Nel calice si presenta giallo paglierino brillante, percorso da un *pérlage* fine e continuo. Il quadro aromatico si apre con note floreali di glicine e acacia, a cui si affiancano sentori di pera Williams, mela verde, pesca bianca e scorza d’agrumi. Con l’ossigenazione emergono tocchi più minerali e un accenno appena percepibile di mandorla fresca, tratto distintivo dei migliori Prosecchi di collina.

In bocca sorprende: non il classico extra dry morbido e ruffiano, ma una versione equilibrata, agile, vibrante. La morbidezza zuccherina è perfettamente bilanciata da una acidità sottile e allungata, che dona slancio e bevibilità. La sapidità in chiusura prolunga il sorso e ne evita la stereotipata dolcezza. È un Prosecco che non stanca, che invoglia a un secondo bicchiere, che mantiene personalità senza rinunciare alla convivialità.

La versatilità gastronomica è una delle sue carte vincenti. Certamente impeccabile come aperitivo, ma sorprendente nella tenuta a tavola. L’abbiamo abbinato a uno spezzatino di coniglio: la freschezza ha alleggerito la succulenza della carne, mentre l’aromaticità sottile del vino ha dialogato perfettamente con le note delicate del piatto. Una libidine, per dirla senza mezzi termini.

Insomma, un Prosecco mai banale, che racconta un territorio d’eccellenza e un modello produttivo virtuoso. Elegante,

armonico, accessibile ma non semplice, con una bevibilità straordinaria e una personalità riconoscibile.
Per chi crede di conoscere già gli Extra Dry: provate questo e ricredetevi.

Company Profile

Situata a Salgareda, nel cuore del Veneto Orientale, dal 1968 Casa Vinicola Bosco Malera incarna la storica vocazione trevigiana per la produzione vitivinicola. Immersa in un territorio dal microclima ideale, tra le colline e il mare Adriatico, l'azienda custodisce la cultura del Prosecco tramandandola alle nuove generazioni. Dal 2012 è parte integrante del **Gruppo Vi.V.O.** (Viticoltori Veneto Orientale): una sinergia che rafforza il legame con la terra grazie al supporto di oltre 2.300 produttori conferitori, garantendo una filiera solida e di qualità.

Bosco Malera si distingue per una specializzazione d'eccellenza in Prosecco, Spumanti e Frizzanti, espressione autentica del territorio. Grazie a continui investimenti tecnologici, l'azienda vanta oggi una capacità produttiva superiore ai 40 milioni di bottiglie annue, supportata da una capacità di spumantizzazione di oltre 40.000 hl e moderni impianti di confezionamento che assicurano massimi standard qualitativi e versatilità nei formati.

Fortemente proiettata sui mercati globali, l'azienda realizza circa il **65% del proprio volume d'affari all'estero**, affermandosi come ambasciatrice dell'enologia veneta. Parallelamente, Bosco Malera condivide l'impegno del Gruppo Vi.V.O. verso la **sostenibilità certificata**, adottando pratiche rispettose dell'ambiente lungo tutta la filiera produttiva.

Casa Vinicola Bosco Malera S.r.l. – Gruppo Vi.V.O. Cantine
Via Correr, 17 – 31040 Salgareda (Treviso) ITALY
Tel +39 0422 807818 – Fax +39 0422 807675 – info@boscoviticultori.com

