Prosecco DOC Extra Dry Bosco dei Cirmioli di Bosco Viticultori

scritto da Redazione Wine Meridian | 9 Gennaio 2026



Il valore di un vino spumante come il Prosecco, vanto della produzione del nord est italiano, passa attraverso una serie di fattori che sono legati strettamente alla zonazione vitivinicola.

Bosco Viticultori, con il suo Prosecco Doc Extra Dry Bosco dei Cirmioli, rappresenta appieno questa ricerca che da decenni accompagna l'impegno e la conoscenza, sia dei propri viticoltori che di un reparto tecnico, quest'ultimo all'avanguardia nel saper nobilitare il vitigno Glera prodotto in queste aree della provincia di Treviso.

Ricerca ed innovazione sono ben consolidate nello spirito di

Bosco Viticultori, che riesce poi a trasmetterle nei propri prodotti, dal vigneto per arrivare ad un servizio attento alle più dinamiche logiche di mercato. Bosco Viticultori è un'eccellenza racchiusa in una filiera consolidata da decenni ed oggi confermata nell'assaggio di questo Prosecco extra dry "Bosco dei Cirmioli".

L'etichetta mette già la firma in grande di questa importante realtà, piacevolissima per eleganza ed identità, rispecchiando il valore dello spumante in essa contenuto.

Il Prosecco Bosco dei Cirmioli si presenta nel bicchiere con un perlage esaltante, fine e ricco di sensazioni olfattive che sono proprie del vitigno Glera utilizzato in purezza. Al naso infatti le note fresche di limone e pompelmo fanno da sfondo ad un'ampiezza di fiori bianchi e note di erbe primaverili, ed è poi al gusto che l'armonia prende corpo, lasciando il palato pulito e ricco di sensazioni minerali donate dalla terra dove il Prosecco Bosco dei Cirmioli extra dry è stato sapientemente coltivato.

Un brindisi di aperitivo lo si può poi accompagnare con piatti di mare o carni bianche, paste alle verdure di stagione per poi concludere con un calice di Bosco dei Cirmioli in serena amicizia.

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

