

Prosecco Spumante DOC Brut Bosco dei Cirmioli di Bosco Viticoltori

scritto da Redazione Wine Meridian | 5 Ottobre 2026



Il Prosecco è il vino italiano più bevuto al mondo e, forse proprio per questo, il più sottovalutato. Lo diamo per scontato. Lo trattiamo come una bollicina di servizio. E invece, quando è fatto bene, il Prosecco è uno dei vini più intelligenti che abbiamo: leggero, immediato, capace di accompagnare senza mai invadere. Il Bosco dei Cirmioli Brut di Bosco Viticoltori appartiene a questa categoria.

Prima, però, una premessa che ritengo doverosa. Bosco Viticoltori, a Salgareda, nel Veneto Orientale, fa parte del gruppo Vi.V.O. Cantine: oltre 2.000 soci viticoltori, 6.000 ettari di vigneto, nove cantine tra Treviso e Venezia. Una delle realtà cooperative più interessanti e dinamiche del

nostro Paese, e lo dico senza retorica. Perché Vi.V.O. dimostra due cose insieme. La prima è che una cooperativa evoluta sa gestire al meglio il patrimonio vitato dei propri soci, garantendo qualità e continuità di fornitura anche su volumi importanti. La seconda è che ha investito in innovazione tecnologica in cantina in misura ben superiore a tante realtà private del nostro Paese, che continuano a raccontarsi come artigiane mentre lavorano con impianti di vent'anni fa. A questo si aggiunge un investimento crescente sulla sostenibilità, che a Bosco non è uno slogan ma un elenco di certificazioni: biologico, vegan, SQNPI, VIVA, oltre a BRC e IFS. Chi vuole capire dove sta andando la cooperazione vitivinicola italiana farebbe bene a guardare qui.

Veniamo al vino. Glera in prevalenza, DOC Prosecco, 11 gradi, breve affinamento in acciaio. Quello che colpisce, prima di ogni altra cosa, è la freschezza. Non la freschezza di maniera che si scrive in tutte le schede, ma quella vera: il sorso è vivo, pulito, con una bollicina fine che non aggredisce e lascia la bocca leggera e pronta per il sorso successivo. Il frutto c'è, bianco e croccante, con un ricordo di agrume che tiene tutto in tensione, e una nota floreale appena accennata. Nessuna concessione alla dolcezza, nessun eccesso. È un Prosecco che non vuole stupire, vuole piacere. E ci riesce.

L'abbiamo sposato a un tutto pasto estivo semplice ma gustoso: uno spaghetti alle vongole e, a seguire, un filetto di dentice. È stato perfetto. Con le vongole la freschezza del vino ha pulito e rilanciato la sapidità del piatto, con il dentice ha accompagnato senza coprire la delicatezza della carne. Nessuno dei due piatti ha chiesto altro. A testimonianza di come un vino di quotidianità, se ben fatto, possa essere estremamente azzeccato anche a tutto pasto, senza bisogno di etichette importanti o di occasioni speciali.

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 Srl – Gruppo Vi.VO Cantine

Via Correr, 17 – 31040 Salgareda (Treviso) ITALY

Tel +39 0422 807818 – Fax +39 0422 807675

– info@boscoviticultori.com

