

Home > Bevande > Vino > Cantina Ruggeri: il Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G. è Extra Brut

Bevande **Vino**

Cantina Ruggeri: il Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G. è Extra Brut

Paola Pagani 30 settembre 2019



Grazie alla recente modifica al disciplinare di produzione, la **Ruggeri** dà ulteriore prova dell'amore che nutre per la propria terra e del continuo desiderio di sperimentare le possibili espressioni del Valdobbiadene presentando "Saltèr", un **Prosecco Superiore D.O.C.G. per la prima volta nella tipologia "Extra Brut"**.



Il Saltèr è la forma dialettale della zona di Valdobbiadene che si riferisce alla figura del *Saltner*, antico personaggio eletto dalle comunità rurali del nord Italia che nei secoli passati aveva il compito di salvaguardare il raccolto dei vigneti. Per svolgere questo lavoro il Saltner doveva abbigliarsi in modo particolarmente vistoso ed eccentrico, tanto che, oltre ad indossare un completo in cuoio, il suo collo era adorno di sonagli, piume, croci e ciondoli ricavati da denti di animali.

Il Saltner era un giovane che veniva scelto per i suoi meriti e ricopriva questa carica con orgoglio e onestà dimostrando un grande senso di appartenenza alla comunità e un profondo legame con la natura. Il Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. *Saltèr* della Cantina Ruggeri si inserisce nell'assortimento di vini D.O.C.G. proposti dall'azienda sancendone il legame con il territorio e contribuendo a definire l'identità di questa storica cantina che da quasi settant'anni si impegna per salvaguardare e valorizzare il Valdobbiadene. In questi giorni lo stesso territorio è teatro del tanto atteso momento della vendemmia e gli oltre cento conferitori, storicamente legati alla Ruggeri, stanno raccogliendo le pregiate uve Glera provenienti dalle colline di Valdobbiadene, Patrimonio Mondiale dell'Umanità dell'Unesco, per consegnarle alle cure attente della squadra di esperti dell'azienda.

Il Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. *Saltèr* convince anche i palati più scettici: spuma compatta e soffice, perlage fine, generoso e persistente. All'olfatto si fa strada una sfumatura floreale che lascia successivamente spazio ad un frutto ampio di mela verde croccante e pera Williams. Il gusto asciutto, fresco e delicato, equilibrato e dal lungo finale, lo rende ottimo sia come aperitivo che per accompagnare il pasto. Questa versione molto secca, Extra Brut appunto, è ideale per esaltare al massimo il grande carattere del vitigno Glera e delle altre varietà autoctone Verdiso e Perera, che da secoli impreziosiscono i vigneti delle colline del Valdobbiadene.

Mi piace 0



LEGGI LA RIVISTA



Edicola Web

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

↓

Dal foraggio al formaggio, gli stati generali della filiera lattiero-casearia

18 settembre 2019,
ore 10

IBM Studios Milano
Piazza Gae Aulenti, 10 - Milano

Scopri di più

PROSSIMI EVENTI