

**RUGGERI**via Prà Fontana 4
Valdobbiadene (Treviso)

0423.90.92

ruggeri@ruggeri.itwww.ruggeri.it Ruggeri Prosecco di Valdobbiadene**RUGGERI**

VALDOBBIADENE

in collaborazione con

Ruggeri Cinqueanni alla sfida del tempo

La storica Cantina **Ruggeri** presenta un Prosecco Valdobbiadene Superiore che sosta ben 46 mesi in autoclave sui lieviti > Il vintage 2014, di notevole finezza ed eleganza gustativa, è prodotto in sole 4.500 bottiglie dalle uve Glera di una piccola parcella collinare con piante centenarie

Il mondo è di chi osa, come recita il proverbio. Lo sa bene Paolo Bisol, figlio del fondatore della Cantina **Ruggeri**, tra le firme più prestigiose del Prosecco Superiore Docg, che lo scorso luglio ha presentato ufficialmente Cinqueanni, Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg 2014: una bollicina decisamente *sui generis*, nata con l'obiettivo di oltrepassare i confini sensoriali del Prosecco per come lo conosciamo oggi, alla ricerca di profumi e sfumature aromatiche inedite.

«Si tratta di un progetto audace e meditato a lungo», racconta con orgoglio Paolo Bisol. «Abbiamo preso a modello l'espressione *hic sunt leones*, usata dagli antichi cartografi per ammonire i viaggiatori davanti a terre inesplorate, adatte solo a chi è mosso da un profondo desiderio e spirito di avventura. Un po' come noi, che abbiamo deciso di percorrere una strada che nessuno si era

sentito di intraprendere prima: la produzione di un Prosecco Valdobbiadene da porre in bottiglia dopo ben 46 mesi di riposo sui lieviti nel grembo protettivo dell'autoclave, in un mondo fatto di buio e silenzio».

Tutto è stato reso possibile dal carattere unico dell'annata 2014. «La sua ricchezza di acidità ci ha fatto subito pensare alla vendemmia 1995, ugualmente fresca e difficile da domare, protagonista con gli anni di un'interessante evoluzione». Dopo attente riflessioni, la famiglia Bisol e la squadra **Ruggeri** hanno deciso di selezionare una piccola parcella di un vigneto collinare storico – le cui viti centenarie producono grappoli di Glera dalle eccezionali caratteristiche organolettiche – per creare un Prosecco in grado di sfidare il tempo.

«Dopo la prima fermentazione il vino è stato amorevolmente accudito dagli enologi e dai cantinieri, per poi essere

messo in autoclave nella primavera del 2015. Con la presa di spuma è iniziato il periodo dell'attesa, culminato con l'imbottigliamento avvenuto nel marzo 2019», conclude Paolo Bisol.

La produzione è di sole 4.500 bottiglie, ciascuna delle quali custodita all'interno di un prezioso astuccio cartonato. All'assaggio il Valdobbiadene Prosecco Superiore Cinqueanni rivela una personalità ricercata e una grande finezza. Il perlage è brioso e persistente; il bouquet si distingue per la nota fruttata di pesca bianca, accompagnata da sentori floreali di acacia e fiori di magnolia. In bocca il sorso è piacevolmente asciutto, fresco, invitando a proseguire la beva. Mandorla dolce e una leggera nota di cedro si dispiegano nelle sensazioni retronasali. Un Prosecco per veri intenditori di bollicine.