

Storie di
ECCELLENZA^Λ
 Persone, Imprese, Successi

[VAI AL MAGAZINE](#)

LATEST



NEWS

Enter keyword...



BLOG



Ecco le nostre storie di
 eccellenza
 Di Mauro Pigozzo

I PIÙ LETTI DEL GIORNO

Come attenuare il prurito anale? Vediamo
 cause e consigli utili

Ordinanza Zaia chiusura scuole in Veneto

Motociclisti in giro in zona rossa, venti
 multe

Dagli scarti del tonno ai cosmetici, così

Mare Aperto sfrutta il 100% delle materie
 prime

COME SANIFICARE LE AZIENDE, ECCO IL

VADEMECUM PER LA SANIFICAZIONE

AMBIENTALE ANTI-CORONAVIRUS. LA

SPIEGAZIONE DEL DECRETO MINISTERIALE

I PIÙ LETTI DEL MESE

Google è crashato. Ecco cosa è successo

veramente. Google crash. Google non

funziona. Drive e YouTube in crash

LE MARTONDEE, LO STAMPO E QUELLA

GIUSTINO B. VALDOBBIADENE DOCG SUPERIORE EXTRA DRY

Redazione 5 Gennaio 2021 0 Comments

Nato dalla selezione di storici vigneti, posti in alta e media collina, sui versanti ricamati di filari che si estendono tra San Pietro di Barbozza, Santo Stefano e Saccol, nel territorio di Valdobbiadene,

questo spumante è stato prodotto per la prima volta nel 1996 (vendemmia 1995) per festeggiare i 50 anni di lavoro nel mondo del vino di Giustino Bisol il quale, fondatore della **Ruggeri** nel 1950, aveva però iniziato a lavorare nella cantina paterna appena tornato dalla guerra, nel lontano 1946.

Il Giustino B. raccoglie fin da subito un vivo apprezzamento da parte dei consumatori e della critica specializzata, ed entra quindi a pieno titolo nella gamma dei prodotti della **Ruggeri**, una scelta che si rivela fortunata, poiché ben presto il prodotto trova una sua precisa collocazione nel panorama di Valdobbiadene, e buona accoglienza sia presso le guide enologiche più importanti, sia presso la stampa estera diventando la punta di diamante della produzione, un impegno qualitativo costante nel tempo.

A segnare il carattere di questo Prosecco Superiore non è solo la viticoltura eroica da cui nasce (le forti pendenze richiedono un lavoro esclusivamente manuale che può arrivare fino a 700-800 ore l'anno per ogni ettaro). Per lo sviluppo della complessità di questo vino è di fondamentale importanza la selezione delle migliori uve.

Il Giustino B. è frutto di lunghe prove e di particolari cure che, iniziate in vigna, proseguono poi sino all'affinamento in bottiglia. L'uva, naturalmente raccolta a mano, giunge rapidamente in cantina per le consuete operazioni di pressatura soffice e decantazione del mosto. La prima fermentazione avviene a 18 gradi. Il vino ottenuto riposa poi sulla sua

feccia sino a primavera, quando entra in autoclave per la seconda fermentazione. Ne uscirà a fine maggio, con un residuo zuccherino di circa 15 e 18 grammi per litro.

Nel corso degli anni, il Giustino B. è stato via via definito come "l'essenza" o "l'espressione più autentica" del Valdobbiadene. L'esperienza da cui trae origine è quella di viticoltori che tramandano il loro saper fare di generazione in generazione. Il risultato è una sinfonia che racchiude le diverse sfaccettature di un territorio affascinante; un vino in cui il tutto è più della somma delle parti. Con l'assemblaggio si raggiunge una finezza e, soprattutto, una complessità che il singolo vino non può avere. Uno spartito perfetto, una musica capace di incantare anche dopo anni, sfatando la credenza comune che considera il Prosecco Superiore un vino soltanto d'annata.

Il Giustino B. ha una personalità decisa, come quella dell'uomo a cui è stato dedicato. Scomparso poco fa all'età di 100 anni, Giustino Bisol è stato uno dei pionieri della denominazione del Prosecco Superiore, area oggi diventata Patrimonio Unesco.

La sua storia personale fa di lui anche il testimone di eventi che hanno segnato l'Italia e non solo. A 21 anni Giustino, appena terminato il corso per allievi ufficiali, parte per il fronte, prima in Africa, poi in Jugoslavia. Rischiò più volte la vita, la più tremenda quando il suo carro armato bruciò e lui si salvò per miracolo, con un gesto eroico che gli valse la Croce al Valor Militare e la nomina a capitano. Deportato nei campi di concentramento conobbe momenti difficili, ma la sua determinazione gli consentì di superare ogni avversità e di tornare a casa. Una volta rientrato, ultimò i suoi studi iniziati prima della guerra, laureandosi in economia a Venezia.

Una tenacia senza tempo: *Mio padre ha continuato a lavorare tutti i giorni fino al 2006, a 87 anni compiuti* - racconta il figlio Paolo Bisol -. *Anche se l'età lo costringeva a rallentare il ritmo, non smetteva di tenersi informato, seguendo le principali attività aziendali.*

Ruggeri produce oggi circa 60.000 bottiglie di Giustino B. che vengono vendute in circa 50 paesi quasi esclusivamente nel canale ho.re.ca.

TRADIZIONE CHE SI STA PERDENDO

Come attenuare il prurito anale? Vediamo cause e consigli utili

COME SANIFICARE LE AZIENDE, ECCO IL

VADEMECUM PER LA SANIFICAZIONE

AMBIENTALE ANTI-CORONAVIRUS. LA

SPIEGAZIONE DEL DECRETO MINISTERIALE

ANNAMARIA MANCUSO VINCE IL "PREMIO

NAZIONALE DONNA DELL'ANNO"

I PIÙ LETTI DELLA SETTIMANA

Neve a Belluno, la conta dei danni

L'anno "particolare" del volo in parapendio e deltaplano

Ordinanza Zaia chiusura scuole in Veneto

Motociclisti in giro in zona rossa, venti multe

Dagli scarti del tonno ai cosmetici, così

Mare Aperto sfrutta il 100% delle materie prime

FOLLOW US!



COMMENTI RECENTI

Gustavo Vitali su L'anno "particolare" del volo in parapendio e deltaplano

Gustavo Vitali su L'anno "particolare" del volo in parapendio e deltaplano

Paolo Martinell su Ghidelli (Kasanova):

Lettera del Ceo dell'Azienda di Arcore al Presidente del Consiglio Giuseppe Conte.

"Troppa iniquità, spesso immotivata, nella scelta delle aperture e delle chiusure e dei

Share this article:



Redazione



Previous Post

Next Post