

BIANCHI e ROSATI per l'ESTATE by DoctorWine

Parola d'ordine: freschezza e bevibilità, con qualche bella eccezione

Chi Siamo · Autori · Contattaci

Italiano



HOME FIRMATO DOCTORWINE **DEGUSTAZIONI** DAI NOSTRI INVIATI GOURMET POT-POURRI LE AZIENDE INFORMANO

SHOP



Home / Degustazioni / Buon-Perlage / [Ruggeri-L-Eredità-Di-Giustino-Bisol](#)

Ruggeri: l'eredità di Giustino Bisol

di Sissi Baratella 14/05/21

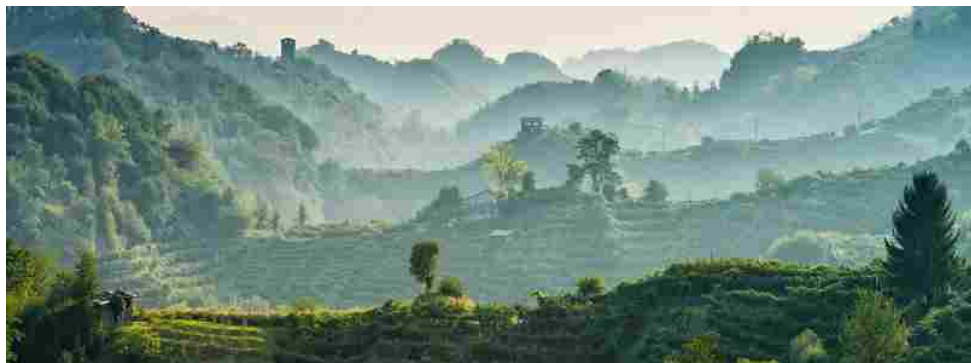


Il campione di casa dedicato al fondatore, il Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra dry Giustino B., dimostra che il Prosecco e la glera possono durare nel tempo, basta conoscere i vigneti giusti.

Giustino Bisol, che nel 1950 fondò a Santo Stefano (Valdobbiadene, TV) l'azienda **Ruggeri**, ci ha lasciato nel 2019 a 100 anni compiuti. Prima di abbandonare questo mondo, si è assicurato di lasciare

un'importante eredità ai suoi successori. Il figlio Paolo e la nipote Isabella ne sono ben consapevoli e anche oggi, che l'azienda dal 2017 gode della guida del gruppo **Rotkäppchen-Mumm Sektkellereien**, non dimenticano i suoi insegnamenti. Un'eredità la sua che possiamo riassumere nel concetto che **il Prosecco e la glera possono durare nel tempo, basta conoscere i vigneti giusti.**

Ed è proprio da quel magico intreccio di colline, **tra Santo Stefano e Sacco**, fatto di vigne vecchie ancorate a suoli poveri in sostanza organica ma ricchi in fossili e sali minerali, che nasce Giustino B. Extra Dry, il Prosecco Superiore millesimato di **Ruggeri** che "nasce in vigna e dura in bottiglia". Prima vendemmia 1995. L'intuizione di Giustino Bisol fu quella di **vinificare separatamente la parcella** di viti che a suo avviso avevano quella marcia in più per realizzare un Prosecco che lasciasse memoria di sé.



VINI



BIRRE



OLI



FOOD



RISTORANTI



PRODOTTORI

EDITORIALE DELLA SETTIMANA

EVENTI

Maggio 2021						
Do	Lu	Ma	Me	Gi	Ve	Sa
.	1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31

SPONSORIZZATI



Giustino B. è uno **charmat** di circa **4 mesi**, **extra dry**, **100% glera** che si presenta in un'elegante bottiglia scura, con tappo tecnico che non solo esclude i fastidi da sentore di tappo ma garantisce una tenuta all'ossigeno quattro volte superiore a un sughero normale. Nel 2019, ultima vendemmia in commercio, festeggia 25 anni. Sarà presto disponibile anche l'annata 2020. Ciò che lo rende unico è la possibilità di trovarne le **vecchie annate**, disponibili sul mercato anche in cofanetti da tre per una Prosecco Experience che forse non avete ancora provato.

Con **Paolo e Isabella Bisol** abbiamo fatto una piccola verticale per ricordare l'importanza di questo prodotto per il territorio e la tipologia. Un prodotto che stupisce e fa riflettere e che, per l'occasione, ha anche ricordato l'importanza di personaggi come Giustino Bisol che, in tempi decisamente non sospetti, ha voluto credere nella sua visione portando avanti un progetto che non tutti avrebbero avuto il coraggio di perseguire.

Le annate degustate sono state la **2019, ultima annata in commercio e 25° vendemmia**. La **2015**, annata calda e secca in cui la concentrazione la fa da padrona. E per finire la **2014**, 20° vendemmia, annata tardiva e fredda, rivelatasi una vera scoperta.



Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra dry Giustino B. 2019

93/100 - € 17

Da uve glera. Metodo charmat.

Paglierino scarico. Al naso sensazioni floreali di glicine. Domina poi la pera Williams, da manuale, insieme a qualche vivace richiamo agrumato. Al palato è delicato, la bollicina è ben calibrata. Le sensazioni sono sempre legate alla frutta bianca. Finale piacevole e pulito. Lungo nella sua eleganza.



Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra dry Giustino B. 2015

90/100 - € 17

Da uve glera. Metodo charmat.

Paglierino carico. Già al naso emerge la concentrazione e la densità. Ricorda la frutta gialla sotto spirito. Sensazioni di calore anche al palato. Tra il frutto giallo e note evolutive più complesse. Pecca in lunghezza, a favore però di un'immediatezza gusto-olfattiva.

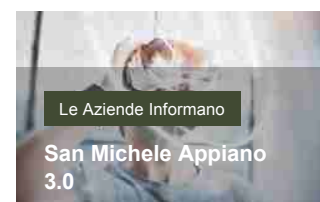
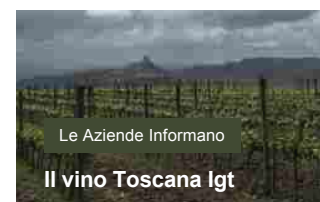


Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra dry Giustino B. 2014

95/100 - € 17

Da uve glera. Metodo charmat.

Paglierino con riflessi intensi. Al naso emerge una complessità molto precisa. Note di cera d'api e fiori d'acacia. Frutta gialla matura e una tensione da note a tratti idrocarburiche. La bocca è tesa, sapida, lunga e dalla freschezza disarmante. Emergono anche complessità speziate, note calde che si equilibrano perfettamente a un finale ancora riconducibile alla scorza di agrume.



NEWSLETTER

Iscriviti alla Newsletter "DoctorWine" per ricevere aggiornamenti ed

PRODOTTI CORRELATI

Prodotto	Produttore	Publicato il	Autore	Leggi
Ruggeri		17/12/15	Redazione	+

ARTICOLI CORRELATI

Prodotto	Publicato il	Autore	Categoria	Leggi
Cinqueanni Ruggeri , il Prosecco Superiore che sa invecchiare	28/06/2019	Sissi Baratella	Happy Perlage!	+

