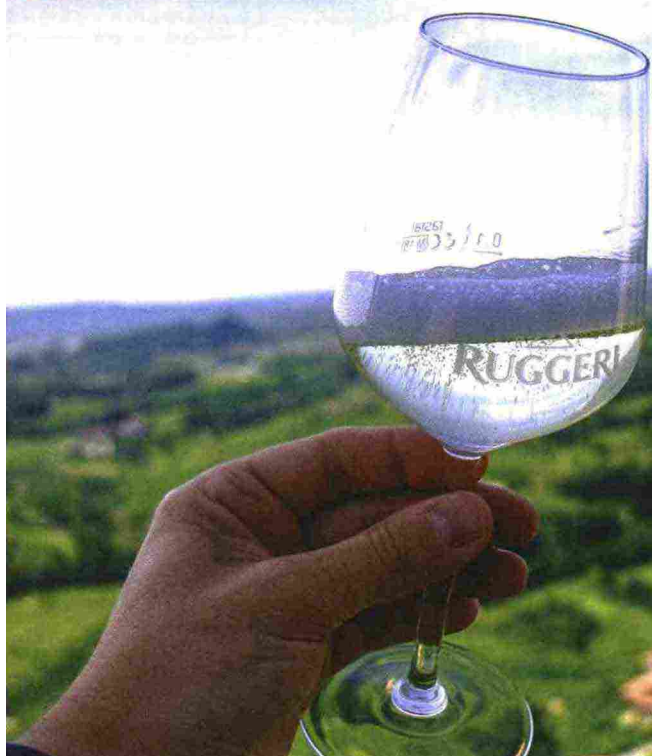
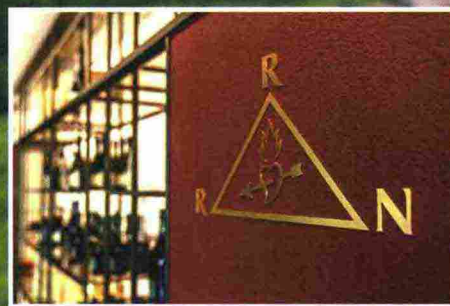


IDEE DA BERE

a cura di Fabio Codini



Per chi ama esplorare emozioni nuove, da oggi è possibile entrare nel Cuore del Prosecco e immergersi nel Mondo **Ruggeri** sia in prima persona, sia stando seduti comodamente a casa propria, con la stessa viva sensazione di trovarsi nei vigneti che dipingono le colline Patrimonio Unesco



Ruggeri: lungimiranza e innovazione per i Pionieri del Prosecco

In oltre 70 anni di attività **Ruggeri** ha dato vita a iniziative visionarie che l'hanno portata a rappresentare l'apice qualitativo della **Valdobbiadene D.O.C.G.** e a plasmare il mondo del Prosecco. Da iniziative lungimiranti nei confronti della tutela del territorio, fino ad arrivare a nuove esperienze a 360 gradi per tutti gli appassionati, **Ruggeri** è oggi una delle grandi cantine di Prosecco protagoniste nel panorama vinicolo italiano.

LE COLLINE DELLE MERAVIGLIE

Tra le colline vitate intorno a Valdobbiadene, dichiarate Patrimonio Mondiale dell'Umanità Unesco, si erge la collina del **Cartizze**, uno dei panorami viticoli più suggestivi d'Italia. Qui i piccoli appezzamenti vengono lavorati esclusivamente a mano poiché la pendenza (che in alcuni punti tocca il 70%) non permette alcun utilizzo di macchinari per la lavorazione della terra o per la raccolta delle uve.

I PREGIATI CARTIZZE D.O.C.G. OTTENGONO IL MARCHIO SQNPI

Da sempre **Ruggeri** è consapevole dell'importanza del

territorio e di una viticoltura sostenibile: ecco perché nel 2019 i **Pionieri del Prosecco** hanno deciso di aderire al **Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI)**, suggellando così la produzione integrata anche nel vocato cru del **Cartizze**, apice qualitativo della denominazione di cui **Ruggeri** vinifica la percentuale maggiore (12%) rispetto ad altre cantine private. Guidati dalla passione e dalla sapienza di agronomi e conferitori in vigna, oggi sulle etichette dei pregiati **Cartizze D.O.C.G. Brut e Dry** spicca il rinomato marchio dell'ape che testimonia la genuinità e la sostenibilità della punta di diamante di Cantina **Ruggeri**. L'obiettivo futuro è quello di coinvolgere tutte le famiglie conferitrici entro il 2024 ed estendere così la certificazione anche alle altre linee. Per ambiente, conferitori e appassionati il brindisi non è mai stato così sostenibile!

UN TUFFO NEL PASSATO

Legato da tempi immemori alle vigne che crescono rigogliose sui pendii del **Cartizze**, il team di **Ruggeri** ambisce a dare voce alla qualità e alla bellezza di questo territorio unico.

La leggenda del Cartizze nasce circa 150 fa, quando il vino prodotto era un vino frizzante, amabile e dolce: al tempo, lo zucchero era un lusso sconosciuto nelle case dei contadini, per ottenere la massima concentrazione zuccherina delle uve la **vendemmia**, nei vigneti più soleggiati, avveniva alla fine di ottobre o addirittura nei primi giorni di novembre.

Così facendo, il gelo della notte permetteva di arrestare la fermentazione lasciando nei tini un vino dolce che in primavera veniva posto in bottiglia per una seconda fermentazione. Ecco perché per moltissimo tempo, il Cartizze è stato prodotto come un Prosecco Dry.

Tuttavia, il lento scorrere del tempo favorisce nuovi cambiamenti e apre la strada verso nuovi orizzonti: negli anni **Ruggeri** ha deciso di selezionare e vinificare le uve più idonee alla realizzazione di uno spumante Brut, perseguendo un armonico equilibrio tra la sapidità, la naturale leggerezza e al contempo i raffinati profumi identitari del Cartizze.



CARTIZZE DRY O BRUT: DUE SPLENDIDE FACCE DELLA STESSA MEDAGLIA

Una delle caratteristiche principali del Prosecco è quella di essere un vino particolarmente versatile: nelle sue varie tipologie il Prosecco accompagna infatti diverse occasioni. Sicuramente l'aperitivo è un momento dove è spesso protagonista, tuttavia è apprezzato molto anche durante i pasti, soprattutto se a base di pesce. È consuetudine trovarlo anche a chiusura di un pranzo o una cena, in abbinamento al dolce.

NEL CUORE DEL PROSECCO

Tutti gli appassionati possono conoscere da vicino il Mondo **Ruggeri** e le colline Patrimonio dell'Umanità UNESCO: **Ruggeri** offre infatti diversi **tour guidati** in vigneto, percorsi inediti in cantina e raffinate esperienze di gusto nel nuovo **Wine Shop** presso la sede dell'azienda.

Valdobbiadene è lontana? Da oggi è possibile entrare nel Cuore del Prosecco anche da casa grazie all'esclusivo **Wine Club online** che offre iniziative ed anteprime riservate, nonché la possibilità di acquistare i vini anche in edizioni e formati speciali. Tutto questo, guidati dal Wine Club Manager, un 'consulente' che consiglia e accoglie i membri in una sorta di enoteca virtuale.

Per informazioni: wineclub.ruggeri.it / ruggeri.it

IL CARTIZZE D.O.C.G. BRUT

Dal perlage fine e persistente, il profilo aromatico di questo Cartizze è fragrante e ricorda freschi profumi di pere estive, delicate note di fiori bianchi ed erbe di campo. Al palato la struttura gustativa conferma un grande equilibrio e una sapidità cristallina con una delicata nota minerale. Ottimo come aperitivo oppure in accompagnamento a piatti a base di pesce, crostacei e molluschi, come risotti ai frutti di mare, sushi, tartare di mare e ai pesci marinati. Delizioso l'abbinamento con cous cous e verdure croccanti.



IL CARTIZZE D.O.C.G. DRY

Di tonalità paglierina molto leggera con perlage raffinato e persistente, è un vino fruttato e floreale dai profumi intensi e di grande finezza. I sentori virano verso la frutta matura e fiori di glicine. Amabile e carezzevole, fresco ed equilibrato, la sua armonia lo rende il Prosecco perfetto per un gran finale o per i dessert. La tradizione lo vede accompagnare panettone o focaccia, pasticceria secca, dolci al cucchiaio, ma lo si può esaltare ancora di più se accostato a particolari formaggi o delicati paté di fegato.

