

Italia a Tavola
 Qualità di movimento, salute, benessere e emozioni.
 Metodi di ristorazione, aggrate alle armi: 300 articoli in arrivo!

#SICILIANAMENTE

Olio, frutta secca e pesce per mantenere la pelle in salute 19:49 Ecco i grandi cuochi ambasciatori dello stile di vita italiano nel mondo 19:21 Monaco 2022, ANDARE OLTRE

HOME • VINO • CANTINE & CONSORZI

Il Prosecco "adulto" di casa Ruggeri
 La cantina di Valdobbiadene (TV) crea vini che esprimono sfumature sensoriali e profili inediti anche a distanza di anni dall'imbottigliamento. Il Metodo Ruggeri prevede un affinamento lungo sui lieviti

di **Gabriele Ancona**
 vice direttore

26 ottobre 2021 | 09:30

oni è vero che il Prosecco non sazia invecchiare. Ci meglio, che non sappia diventare adulto. Che possa essere un elegante signore maturo lo ha dimostrato una degustazione inusuale che si è svolta il 20 ottobre a Milano nella sala del ristorante Daniel Cariani.



Paolo e Isabella Biss

CHECK-IN
 APP DOWNLOAD

La cucina del Futuro è già qui

PER SOLI 5.990.000

Oggetti d'Autunno, large e colore

Leggi l'articolo anche su

Il Check-in è comodo, digitale e vicino ai professionisti del Food&Beverage

Scopri il nuovo sito

GroMarket

Scopri il nuovo sito

GroMarket

Storia di famiglia

A guidarla e a presentarla il Metodo Ruggeri, Paolo e Isabella Biss, figlio e nipote di Giuseppe, che nel 1950 fondò con il cognome Ruggeri l'omonima cantina, tra le prime case vinicole di Valdobbiadene (TV) a produrre spumanti con il metodo Martinotti.



Le bottiglie in degustazione verticale più di Magnum

«Il vino giovane e fruttato è riduttivo» - ha spiegato Paolo Biss - «Il Prosecco Cuneigiano Valdobbiadene, se fatto a regola d'arte, può anche essere molto più interessante in etichetta più vecchia. Il Prosecco adulto, come mi piace definirlo, sviluppa una piacevolezza diversa, che ci sta dando grandi soddisfazioni».



Più di andata in etichetta nel tempo, più la annata fa parte di un'evoluzione inedita

LEGGI ANCHE

Bris e Dry, i Carizzi di Ruggeri puntano a fare scuola... di qualità
 Prosecco vs. Prosciutto, dove stanno insieme? Chialò gioca in difesa

Il Metodo Ruggeri

Ruggeri oggi si impegna per creare vini che esprimono sfumature sensoriali e profili inediti anche a distanza di anni dall'imbottigliamento. Il Metodo Ruggeri prevede un affinamento dei vini sui lieviti per periodi ben oltre i tre mesi e successivamente la maturazione in bottiglia. Questo processo conferisce una struttura complessa e virtuosa. L'assemblaggio diventa fondamentale.



Daniel Cariani è il Futurista ambasciatore di Prosecco



Il tempo e il carattere

La verticale proposta a Milano ha messo in scena cinque Magnum (2003, 2010, 2015, 2014 e celebrativa delle 20 vendemmie a 2005) di Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry "Giustino B.", etichetta identificata al fontanello in promozione dal 1907. Annata che poi, da lì, si è rivoltata in etichetta nel tempo più breve, sviluppando intensità, struttura e vigore, pur mantenendo un certo decoro di freschezza. Vini eleganti e di carattere. La 2009 si è rivelata sorprendente. Carattere, rotundità, portage persistente. Abbinamento naturale con la Farinata araba ripiena di Pesce di proposta da Daniel Cariani che dopo la ripartitura ha mostrato la sua linea sulla cucina verde.



La Magnum Cuneigiano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut 2014

46 mesi sui lieviti in autoclave

Ultima sorpresa, a conferma del percorso affinato e di informazione intrinseca da Ruggeri, la degustazione di "Cuneigiano" Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut 2014. Un viaggio di esplorazione che lo "Storione d'Ecceles" dell'Enologia, Carlina Ruggeri, per prima, ha prodotto un Valdobbiadene da porre in bottiglia dopo 46 mesi di riposo sui lieviti in autoclave: cinque anni di evoluzione. Nel marzo 2019 sono state 420 le Magnum prodotte. Con l'etichetta 2021 - ha prodotto Paolo Biss - può rappresentare l'annata giusta per ripetere il viaggio, una strada mai prima percorsa da nessuno.

Ruggeri
 Via Po Fontana 4 - 31040 Valdobbiadene (TV)
 Tel. 0423 9092
 www.ruggeri.it

© Riproduzione riservata

Articoli più letti



Il futuro della degustazione

Il ristorante è la ristorazione a profumare la lenta ripresa del mercato

Silke, impressione e design nella ristorazione

Traccia, cinque eccellente non bastano più. Il futuro passa da C&C Restaurant e Fruttato

CLICCA PER I PRIMI DIECI



Il futuro della degustazione

Il ristorante è la ristorazione a profumare la lenta ripresa del mercato

Silke, impressione e design nella ristorazione

Traccia, cinque eccellente non bastano più. Il futuro passa da C&C Restaurant e Fruttato

CLICCA PER I PRIMI DIECI



Il futuro della degustazione

Il ristorante è la ristorazione a profumare la lenta ripresa del mercato

Silke, impressione e design nella ristorazione

Traccia, cinque eccellente non bastano più. Il futuro passa da C&C Restaurant e Fruttato

CLICCA PER I PRIMI DIECI



Il futuro della degustazione

Il ristorante è la ristorazione a profumare la lenta ripresa del mercato

Silke, impressione e design nella ristorazione

Traccia, cinque eccellente non bastano più. Il futuro passa da C&C Restaurant e Fruttato

CLICCA PER I PRIMI DIECI



Il futuro della degustazione

Il ristorante è la ristorazione a profumare la lenta ripresa del mercato

Silke, impressione e design nella ristorazione

Traccia, cinque eccellente non bastano più. Il futuro passa da C&C Restaurant e Fruttato

CLICCA PER I PRIMI DIECI



Il futuro della degustazione

Il ristorante è la ristorazione a profumare la lenta ripresa del mercato

Silke, impressione e design nella ristorazione

Traccia, cinque eccellente non bastano più. Il futuro passa da C&C Restaurant e Fruttato

CLICCA PER I PRIMI DIECI



Il futuro della degustazione

Il ristorante è la ristorazione a profumare la lenta ripresa del mercato

Silke, impressione e design nella ristorazione

Traccia, cinque eccellente non bastano più. Il futuro passa da C&C Restaurant e Fruttato

CLICCA PER I PRIMI DIECI



Il futuro della degustazione

Il ristorante è la ristorazione a profumare la lenta ripresa del mercato

Silke, impressione e design nella ristorazione

Traccia, cinque eccellente non bastano più. Il futuro passa da C&C Restaurant e Fruttato

CLICCA PER I PRIMI DIECI



Il futuro della degustazione

Il ristorante è la ristorazione a profumare la lenta ripresa del mercato

Silke, impressione e design nella ristorazione

Traccia, cinque eccellente non bastano più. Il futuro passa da C&C Restaurant e Fruttato

CLICCA PER I PRIMI DIECI



Il futuro della degustazione

Il ristorante è la ristorazione a profumare la lenta ripresa del mercato

Silke, impressione e design nella ristorazione

Traccia, cinque eccellente non bastano più. Il futuro passa da C&C Restaurant e Fruttato

CLICCA PER I PRIMI DIECI



Il futuro della degustazione

Il ristorante è la ristorazione a profumare la lenta ripresa del mercato

Silke, impressione e design nella ristorazione

Traccia, cinque eccellente non bastano più. Il futuro passa da C&C Restaurant e Fruttato

CLICCA PER I PRIMI DIECI



Il futuro della degustazione

Il ristorante è la ristorazione a profumare la lenta ripresa del mercato

Silke, impressione e design nella ristorazione

Traccia, cinque eccellente non bastano più. Il futuro passa da C&C Restaurant e Fruttato

CLICCA PER I PRIMI DIECI



Il futuro della degustazione

Il ristorante è la ristorazione a profumare la lenta ripresa del mercato

Silke, impressione e design nella ristorazione

Traccia, cinque eccellente non bastano più. Il futuro passa da C&C Restaurant e Fruttato

CLICCA PER I PRIMI DIECI