

**Italia a Tavola**

Qualità di movimento, velocità, reattività e precisione. Metodi di cottura non aggressivi alle fibre. Scopri altri articoli.

#SICILIANAMENTE

La cucina del Futuro è già qui.

Olio, frutta secca e pesce per mantenere la pelle in salute. Ecco i grandi cuochi ambasciatori dello stile di vita italiano nel mondo. 19.01.2021

ANDARE OLTRÈ

HOME • VINO • CANTINE & CONSORZI

CHECK-IN

APP DOWNLOAD

SoGoCross diventa...  
Distributore di...  
Prenota con nuovi...  
servizi, soluzioni...  
e opportunità.

Il Check-in...  
comodo, digitale...  
e vicino ai...  
professionisti del...  
Food&Travel app

PER SOLI...  
€199.00

SoGoCross diventa...  
Distributore di...  
Prenota con nuovi...  
servizi, soluzioni...  
e opportunità.

## 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**  
vicedirettore

26 ottobre 2021 | 09:30

Non è vero che il Prosecco non sappia 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 Bissolati

### Storia di famiglia

A guidarla e a presentarla il Metodo Ruggeri, Paolo e Isabella Bissolati, figlio e nipote di Giuseppe, che nel 1950 fondò con il cognato Luciano 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

«Prosecco giovane e fruttato e rinfrescato» - ha spiegato Paolo Bissolati - «Il Prosecco Colognello Valdobbiadene, se fatto a regola d'arte, può anche essere molto più interessante in un'età più avanzata. Il Prosecco adulto, come mi piace definirlo, sviluppa una piacevolezza diversa, che ci sta dando grandi soddisfazioni».



Più di andata in rilievo nell'aspetto, più la annata fa venire in evidenza i profumi

### LEGGI ANCHE

Bini e Dry, i Carizzi di Ruggeri puntano a fare scuola... di qualità  
Prosecco vs. Prosciutto, dove stanno insieme? Questa 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 armonica. L'assemblaggio diventa fondamentale.



Daniel Cariani, il più famoso 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 un'occasione dal 1907. Annata che poi, da lì, è andata a ritroso nel tempo per trovare l'equilibrata intensità, struttura e vigore per marciare con un certo decoro di invecchiamento. Vini eleganti e di carattere. La 2009 si è rivelata sorprendente. Carattere, rotundità, portage persistente. Abbinamento naturale con la Farinata arrostita ripiena di Pescecane proposta da Daniel Cariani che dopo la ripartitura ha mostrato la sua linea sulla cucina veneta.



La Magnum Colognello 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 "Colognello" Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut 2014. Un viaggio di esplorazione che lo "Sforzo 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 Bissolati - 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



1. Dopo l'etichetta e la ristorazione a profumare la lenta ripresa del ristorante

2. Sfilò, impressione e design nella sfilata

3. Incauto, cinque eccellenti non bastano più. Il futuro passa da C'è Cantina e Fruttato

CLICCA PER I PRIMI DIECI



Prosecco Colognello: il vino di casa Ruggeri



Prosecco Colognello: il vino di casa Ruggeri



Il futuro della degustazione, il Prosecco



Il Prosecco Colognello



DICK: il Prosecco Colognello



Prosecco Colognello



Prosecco Colognello



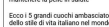
Prosecco Colognello



Prosecco Colognello



Prosecco Colognello



Prosecco Colognello



Prosecco Colognello



Prosecco Colognello



Prosecco Colognello



Prosecco Colognello



Prosecco Colognello



Prosecco Colognello



Prosecco Colognello



Prosecco Colognello



Prosecco Colognello



Prosecco Colognello



Prosecco Colognello



Prosecco Colognello



Prosecco Colognello



Prosecco Colognello



Prosecco Colognello



Prosecco Colognello

