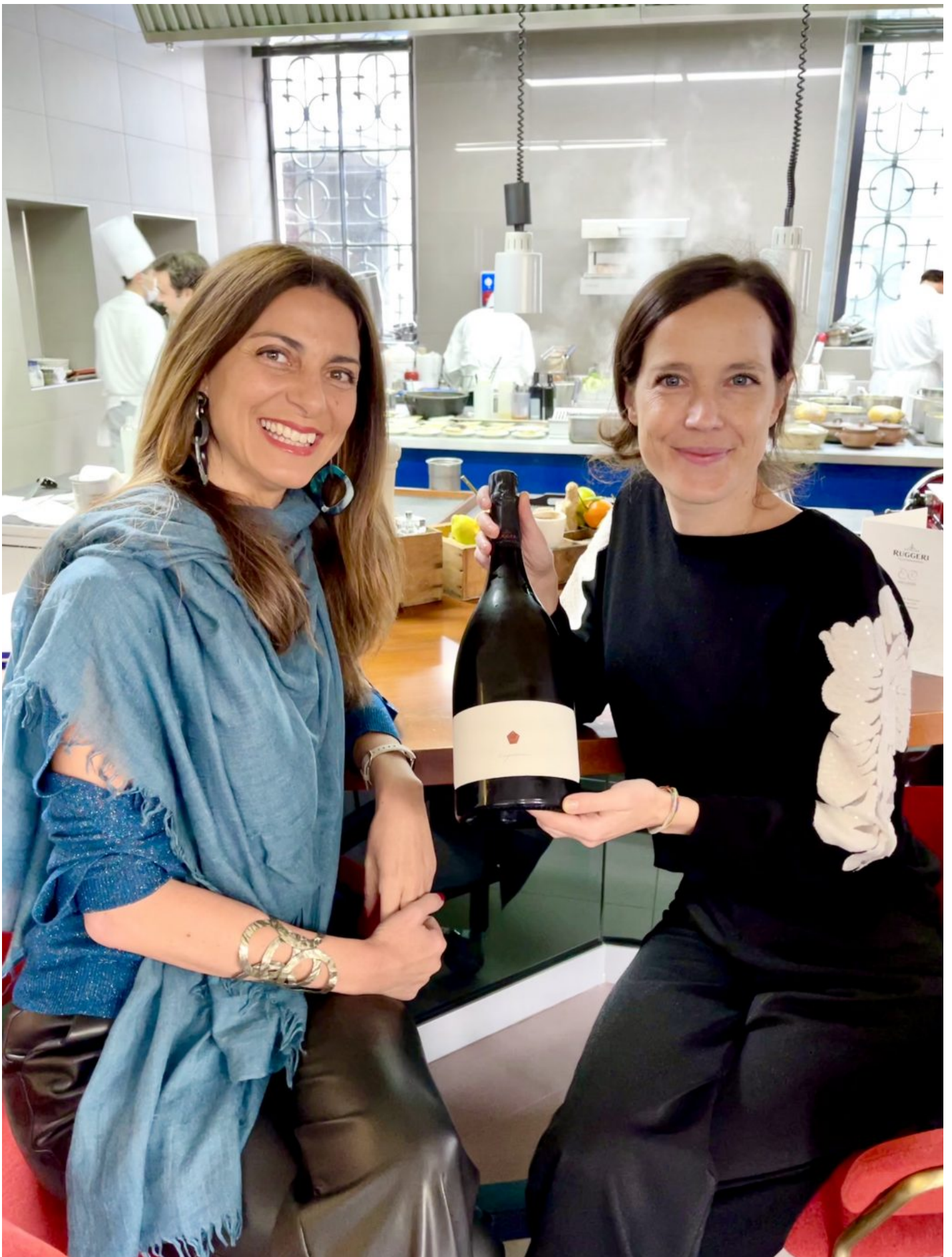


Hic Sunt Leones: Ruggeri presenta la sua Verticale di Prosecco Giustino B.

11 Novembre 2021 / Uncategorized, Vini E Cantine, Vini tra storie e leggende



Non è un caso se la cantina Ruggeri si ritrova a pieno in questo detto romano:

“Hic sunt leones” : una locuzione latina, tradotta con “qui ci sono i leoni”, che veniva utilizzata dagli antichi cartografi per indicare le terre inesplorate, verso le quali solo i coraggiosi si spingevano.

E' proprio la voglia di spingersi oltre, di esplorare, **lo spirito che da sempre caratterizza la famiglia Ruggeri**, che ci ha riunito nel cuor di Milano per presentarci con orgoglio una verticale del **Prosecco di Valdobbiadene**, guidata proprio dal figlio e dalla nipote del Fondatore, ossia **Paolo e Isabella Bisol**.



Una sorprendente **verticale focalizzata sul Giustino B**, la Cuvée dedicata appunto al fondatore, Giustino Bisol, che ci racconta tanto su questo Terroir, su questa cantina e su quello che sta facendo per questa denominazione sin dal lontano 1950. La Cuvée proviene da 5 vigneti, tutti nel cuore del Valdobbiadene, che loro chiamano disetanei, ossia senza età perché racchiudono vigne di diversi anni. Vengono vinificate separatamente e poi assemblate assecondando i caratteri peculiari di ogni annata.

**2020**

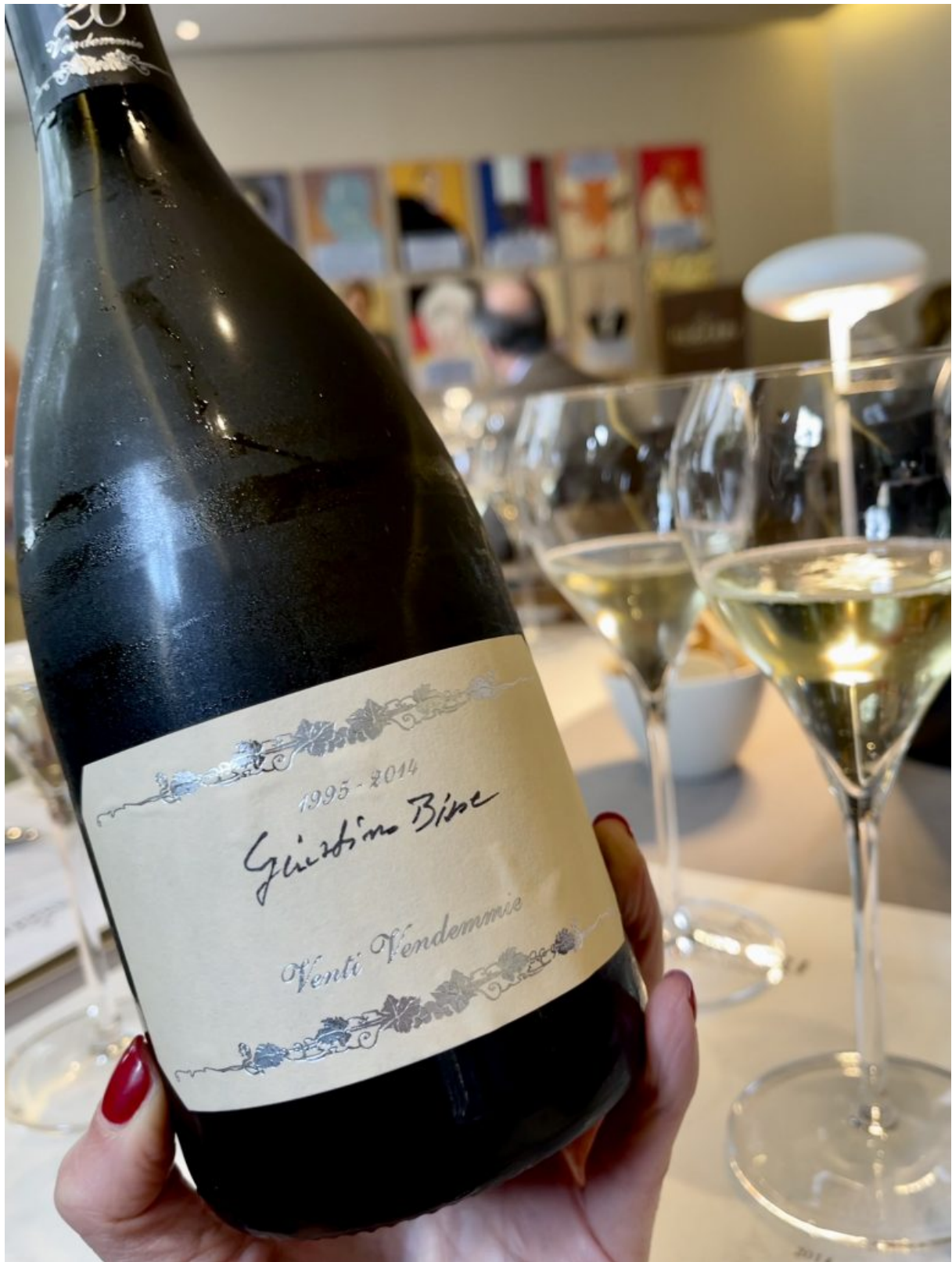
Annata piovosa e relativamente fresca, nella quale spiccano i frutti bianchi , mela, pera, un accenno di lime e fiori di glicine. Al palato ha un'acidità scalpitante, si sente la sua gioventù e vince la sua facilità di beva.

**2017**

Con i suoi 4 anni d'età ha sviluppato più espressività al naso , con profumi fruttati che virano verso la nespola e l'ananas, ma è soprattutto al palato che si presenta più ricco e complesso , più profondo, complice l'annata calda e siccitosa . Si rivela espressiva, equilibrata e complessa.

**2015**

Annata iniziata regolare ma che si è poi palesata molto calda, richiedendo una vendemmia anticipata. Si aggiungono note di pietra focaia al naso mentre al palato si presenta setoso, raffinato, equilibrato.



2014

Nonostante sia stata un'annata fredda, che ha messo in difficoltà molti produttori, in confronto alla precedente è come se avesse fatto un salto di anni e non di soli 365 giorni. A partire dal colore giallo paglierino più intenso. È un prosecco vinoso, imponente, avvolgente.

Una bottiglia importante che festeggia i 20 anni della nascita del Giustino B.

**2009**

Il 2009 è l'annata che ha segnato un passaggio fondamentale per il Prosecco, quello dell'arrivo della Docg.

Nel bicchiere presenta un colore giallo oro più intenso. Un perlage molto vivo rispetto alla sua categoria e alla sua annata. Al naso esce una frutta che tende al tropicale, una pesca noce e nessun segno di cedimento ancora.

Fresco, pieno , equilibrato , davvero sorprendente !



A chiudere la degustazione è arrivato poi anche un prodotto a sorpresa, e figlio proprio della voglia inarrestabile di sperimentare!

Si tratta di **Cinqueanni**, il prosecco prodotto proprio con la vendemmia 2014, annata fredda con acidità molto alta e difficile da gestire ma al tempo stesso ottima per regalare un buon potenziale d'invecchiamento. L'enologo Fabio Roversi, parte integrante della cantina dal 1979, ne ha subito approfittato per metterlo da parte e aspettarlo. Da lì è nato un unicum, il **primo e unico Prosecco che ha più di 48 mesi di fermentazione sui lieviti**. Dopo due anni dalla sua prima uscita si presenta con una bella nota iodata, pulito, verticale, con una complessità molto intensa specialmente al palato dove risulta imponente, avvolgente e persistente nel finale lievemente ammandorlato.



Questa capacità di invecchiare nel tempo che oggi il Prosecco riesce, in taluni casi, ad ottenere, è frutto degli studi fatti sulla materia prima e dalle nuove tecnologie.

Un tempo con gli strumenti che avevano a disposizione era troppo pericoloso far sostare il vino a lungo a contatto con le bucce, quindi la tendenza era quella di sbrigarsi a toglierlo e uscire con un prodotto giovane, delicato e immediato. Tendenza che oggi sta decisamente cambiando e che la cantina Ruggeri ha abbracciato tra le primissime con sperimentazioni che hanno lasciato il vino sempre più a lungo sui lieviti per capirne le potenzialità.

La certezza nella capacità di invecchiamento che questa cantina ripone nel suo Prosecco è talmente forte da aver deciso di mettere addirittura in commercio confezioni con le verticali delle ultime 3 annate che sono disponibili sia in Horeca, sia tramite un wineclub dedicato agli #Specialclient della cantina.



Per esaltare ancora meglio le origini venete e il loro spirito innovativo, i vini sono stati poi abbinati all'alta cucina di **Daniel Canzian** che ha continuato a sorprenderci con i suoi piatti dalle radici profonde che virano anche esse verso terre inesplorate ed entusiasmanti, come la faraona alla veneta, ripiena di Pescatrice, servita arrosto, accompagnata dalle sfumature di ortaggi della stagione.

