

NEL CALICE

VINO

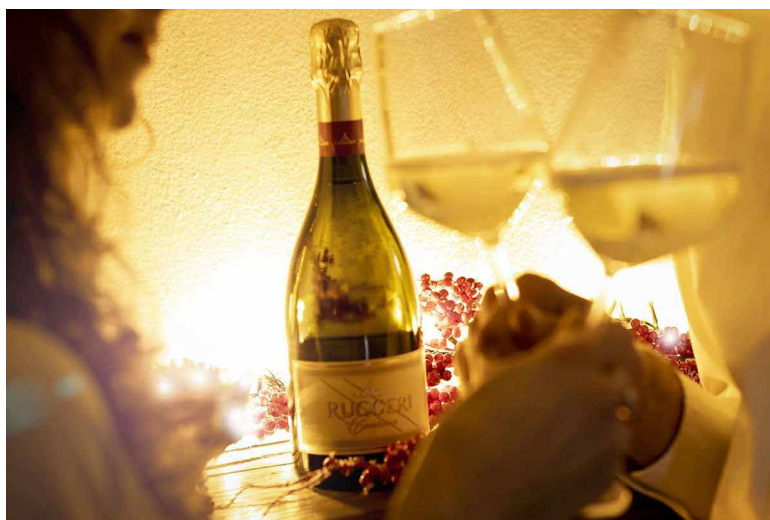
Cartizze a tutto pasto! La guida agli abbinamenti natalizi di Ruggeri

Da un unico Grand Cru nascono due vini con due anime diverse, una più secca e una più dolce, che si prestano ad abbinamenti festivi a tutto tondo per aprire e chiudere le danze, dall'aperitivo al dolce

07 dicembre 2021 | 14:52

f t i in v y  

Tra le colline vitate intorno a Valdobbiadene (Tv) - Patrimonio Mondiale dell'Umanità Unesco - si erge la collina del Cartizze, uno dei Grand Cru più preziosi d'Italia di appena 106 ettari. Qui la Ruggeri, tra le prime a suggellare in questo cru una viticoltura sostenibile adottando il Sistema di qualità nazionale di produzione integrata (Sqnpi), realizza i Proseccchi più pregiati, portabandiera dell'eccellenza spumantistica della storica casa vinicola di Valdobbiadene. **Nel cru del Cartizze Ruggeri è protagonista:** essa vendemmia, infatti, la percentuale maggiore delle uve (12%) rispetto ad altre cantine private e propone, guidata da innata lungimiranza, un Cartizze Docg sia in versione tradizionale Dry sia in versione Brut, più recente e contemporanea.



Nel cru del Cartizze Ruggeri è protagonista

Cartizze protagonista dall'aperitivo al dessert

Da un unico Grand Cru nascono dunque due vini con due anime diverse, una più secca e una più dolce, che si prestano ad abbinamenti festivi a tutto tondo: per aprire e chiudere le danze, dall'aperitivo al dolce, a Natale le bollicine più esclusive sono firmate Ruggeri.

Il Cartizze Docg Brut - l'anima secca

Un armonico equilibrio tra sapidità ed eleganza da cui i raffinati profumi del Cartizze emergono protagonisti. **Caratterizzato dal perlage fine e da una fragranza seducente,** il Cartizze Docg Brut di Ruggeri si sposa perfettamente con gli stuzzichini dell'aperitivo e in accompagnamento a piatti a base di pesce e crostacei, risotti ai frutti di mare e tartare. I vegetariani, invece, potranno apprezzarlo al meglio con un cous cous di verdure croccanti.

Il Cartizze Docg Dry - l'anima dolce

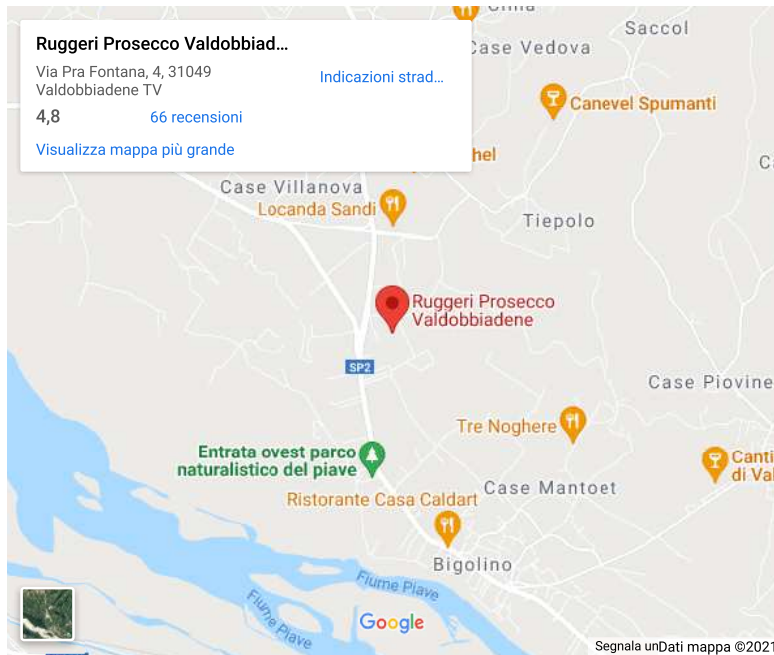
Un classico intramontabile per un finale indimenticabile. La raffinatezza nel perlage, le intense note floreali e fruttate e l'eccezionale armonia rendono il **Cartizze Docg Dry** l'abbinamento perfetto per accompagnare panettoni e focacce, così come la pasticceria secca e i dolci al cucchiaio. L'idea creativa? Provatelo con formaggi particolari o delicati paté di fegato per esaltarne ancora di più le caratteristiche organolettiche.

Ruggeri

Via Pra' Fontana 4 - Valdobbiadene (Tv)

Tel 0423 9092

ruggeri.it



© Riproduzione riservata