

# WINE COUTURE



Home > 2021 > Dicembre > 29 > Due Cartizze per brindare al 2021 che se ne va dall'aperitivo al dessert

COLLECTION POP WINE

## Due Cartizze per brindare al 2021 che se ne va dall'aperitivo al dessert

📅 2 SETTIMANE FA ⌚ TEMPO DI LETTURA: 2 MINUTI 👤 DI REDAZIONE



TORNA IN ALTO



**n abbinamento di Capodanno a tutte bollicine. È quello che propone Ruggeri per l'ultima notte del 2021.** E lo fa

**U** all'insegna della più pregiata tra le produzioni del **Prosecco Superiore**. **Tra le colline vitate intorno a Valdobbiadene, infatti, si erge la collina del Cartizze, uno dei Grand Cru più preziosi d'Italia**, che copre appena 106 ettari di questo territorio Patrimonio Mondiale dell'Umanità Unesco.

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 **due Prosecco portabandiera dell'eccellenza spumantistica della storica casa vinicola di Valdobbiadene**.

## Le due anime del Cartizze Ruggeri: come abbinare le versioni dolce e secco

**Nel cru del Cartizze, infatti, Ruggeri è protagonista assoluta, vendemmiano la percentuale maggiore delle uve (12%) rispetto ad altre cantine private** e proponendo, guidata da innata lungimiranza, un Cartizze Docg sia in versione tradizionale Dry sia in versione Brut, più recente e contemporanea.





Ruggeri propone un Cartizze Docg sia in versione tradizionale Dry sia in versione Brut, più recente e contemporanea

**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.

**Il Cartizze Docg Brut è l'anima secca, un armonico equilibrio tra sapidità ed eleganza** da cui i raffinati profumi che identificano i 106 ettari più famosi di Valdobbiadene 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 è invece l'anima dolce di Ruggeri.** 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. Cin cin!



Il Cartize Docg Dry è invece l'anima dolce di Ruggieri

⚡ Cartize

⚡ Prosecco

⚡ Ruggieri