

Ruggeri nel cuore del prosecco con tradizione e lungimiranza

di Lettieri Rocco - 25 Ottobre 2021



Dal 1950 ad oggi l'azienda **Ruggeri** si è distinta per la tensione verso la qualità dei suoi Prosecco e per il desiderio di esplorare nuove strade che hanno condotto la cantina a realizzare progetti visionari.

Tra le colline di Valdobbiadene sorgono alcuni vigneti straordinari posti a dimora più di 100 anni fa che ogni giorno vengono accuditi con profondo rispetto. Ruggeri è stata la prima cantina a pensare nel 2005 ad una selezione che potesse valorizzare tale patrimonio di longevità e diversità, il **Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. "Vecchie Viti"** nasce dalla scelta di circa 2.500 viti di età compresa tra i 90 e i 110 anni ed è il primo spumante della sua categoria ottenuto unicamente da viti così antiche. La loro resa è molto limitata e le uve raccolte sono di altissima qualità.



Un pianta centenaria di Glera di Ruggeri

Nei giorni scorsi presso il ristorante "**Daniel Canzian**", a Milano, si è tenuto uno straordinario viaggio nel **Prosecco**, proprio a cavallo fra tradizione e lungimiranza. Un incontro con una degustazione tecnica guidata da **Paolo Bisol e la figlia Isabella** per scoprire e riscoprire la longevità del Prosecco, orizzonti che da sempre sono valori che contraddistinguono l'azienda Ruggeri.

La degustazione ha visto servire in sequenza i "**Giustino B**", Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Extra Dry nei millesimi **2020, 2017, 2015, 2014, 2009** e il "**Cinqueanni**", Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut **2014** in versione magnum.



La verticale del prosecco Giustino B

Tra tutti i **Giustino B**, il millesimo **2015** si è rivelato il più interessante per il suo grande equilibrio. Nell'anno 2015 la vendemmia è stata precoce, è iniziata il 30 agosto portando davvero ottimi risultati, ciò si deve probabilmente al fatto che il salto termico notte/giorno è sempre stato notevole, le vigne vecchie, anche se poste in pieno sole tutto il giorno, non sono mai andate in sofferenza e hanno prodotto ottime uve.

Nel bicchiere è un vino pieno di freschezza, eleganza e cremosità con un perlage finissimo ed una corona persistente. Al sorso è piacevole con sapidità e acidità in primo piano, e lunga persistenza fruttata con particolari ritorni di armellina in chiusura.

Il 2015, un Prosecco di **gran classe** che non ha assolutamente mostrato i sei anni dalla vendemmia.

Ha fatto seguito un light lunch di alta cucina veneta firmata dallo chef **Daniel Canzian**, studiato nei dettagli per esaltare la tradizione, i valori e lo spirito pionieristico che contraddistinguono la Cantina Ruggeri e lo chef, uniti da profonde radici venete.

Altri 4 vini di livello sono stati degustati in abbinamento al lunch: L'Extrabrut; il Vecchie Viti; il Cartize Brut ed il Cartize Dry.



Lettieri Rocco