

HOME VINO DEGUSTAZIONI PRODUTTORI

Ruggeri, il Prosecco Docg tra fiera longevità e unicità

Da 70 anni Ruggeri intraprende sfide visionarie che portano a Prosecco Docg dai profili inediti, anche dopo anni di bottiglia



di
[Giovanna Moldenhauer](#)
 4 Gennaio 2022

A oggi Ruggeri è infatti una delle poche aziende in grado di proporre delle verticali dei suoi Prosecco Docg più preziosi, arrivando nelle degustazioni tecniche a stappare bottiglie anche con più di vent'anni. Un viaggio attraverso i sentieri della longevità, che si districano dapprima nei vigneti tra le colline di Valdobbiadene per poi giungere nella tranquillità e nel silenzio della cantina. Nell'immaginario collettivo il Prosecco è visto come un vino di pronta beva, con una struttura leggera e un leggiadro bouquet fruttato: caratteristiche che potrebbero sembrare poco inclini a un percorso di invecchiamento. Eppure, forte dell'esperienza, del desiderio di sperimentazione e delle innovazioni in vigna e in cantina, Ruggeri ha intrapreso un viaggio pionieristico nel tempo, plasmando una nuova longevità del Prosecco Docg, sia attraverso la sosta in autoclave sia con l'invecchiamento in bottiglia. Il metodo prevede un affinamento dei vini sui lieviti dai 3 ai 4 mesi e poi il riassaggio mensile dal settembre successivo alla vendemmia per un periodo che va dai

12 ai 18 mesi, realizzando così una maturazione che porta a una struttura complessa. La mano è sempre dell'enologo Fabio Roversi, presente in cantina sin dal 1989.

Oggi Paolo e la figlia Isabella, in veste di Brand Ambassadors, contribuiscono a portare avanti la visione di Giustino Bisol, che nel 1950 fondò la cantina Ruggeri insieme al cugino Luciano Ruggeri, da cui prese il nome. Sono infatti loro i portavoce della storia, della filosofia e dei valori che da sempre questo marchio incarna.

“Noi abbiamo una mentalità vecchio stile e consideriamo l'assemblaggio come momento fondamentale – commenta Paolo – nel lavoro di cantina, che viene seguito dal nostro enologo Fabio Roversi”. Altro elemento importante nella resa di qualità, è l'età delle viti, alcune superano i cinquant'anni, hanno radici profonde, producono meno, ma la qualità è altissima. Paolo Bisol, la cui forza innovatrice non si placa mai, ha portato a Milano anche il suo Cinqueanni, un Valdobbiadene che viene imbottigliato dopo aver riposato all'interno dell'autoclave per ben 46 mesi. “Evoluto in autoclave per diversi anni – commenta Isabella – da un'idea di mio papà Paolo, siamo stati i primi a volerlo fare e ad averlo fatto”.



Nel corso di un evento a Milano da Daniel, ristorante con l'omonimo chef Daniel Canzian, Paolo e Isabella hanno presentato oltre a 5 annate di Giustino B., di cui proponiamo la degustazione di seguito dei millesimi 2020 seguita dal 2017, 2015, 2014 e 2009, anche l'interessante Cinqueanni, un Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut 2014. È il frutto di un'accurata selezione dei migliori grappoli di un vigneto storico della tenuta a San Pietro in Barbozza, composto da viti tra gli 80 e i 120 anni, della vendemmia 2014. Al termine della pressatura soffice delle uve, il mosto fiore fermenta in acciaio. Dopo aver riposato per

alcuni mesi, il vino base viene trasferito in autoclave per la presa di spuma e la seconda fermentazione, periodo in cui viene fatto un bâtonnage periodico, che si è concluso a marzo 2019 con l'imbottigliamento di 4500 bottiglie e un dosaggio di soli 2 grammi di zucchero per litro. "È senza dubbio un unicum", commenta Paolo.

Nel calice si presenta di colore giallo paglierino brillante, con un perlage fine e persistente. Il bouquet è particolarmente elegante, con delicati profumi di frutta a polpa bianca, aromi di agrumi, un accenno floreale, percepiamo anche la liquirizia e l'anice, poi sfumature di crosta di pane. Al palato è fragrante, con una beva armoniosa, un finale fresco e sapido, dalla piacevole persistenza gustativa con un retrolfatto di aromi fruttati. Un vino rivoluzionario che abbiamo avuto il privilegio di assaggiare.



Degustazione verticale **Giustino B. Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Extra Dry**, da sole uve glera, in cinque annate di cui riportiamo l'esatto dosaggio zuccherino e il titolo alcolometrico

2020

Zuccheri 17,0 g/l – alcol 11,42 % vol

Da poco in bottiglia. Di colore giallo paglierino dalle bollicine fini e persistenti, al naso è piacevole e fresco, di carattere fruttato, emerge la mela, seguita da fiori bianchi di biancospino, robinia e a chiudere una nota agrumata che richiama il mandarino. Al palato una bollicina morbida e cremosa riprende la declinazione del bouquet olfattivo, essendo prima fresco e poi con un'interessante punta sapida, già una buona lunghezza.

2017

Zuccheri 18,13 g/l – alcol 11,39 % vol

Qui il colore paglierino è leggermente più intenso, brillante con una spuma persistente. Seguono profumi che con il tempo si sono fatti più intensi di frutta bianca, tra cui note di pera e mela, poi accenni agrumati, seguiti da echi floreali e un tocco minerale più deciso. L'assaggio ha una bella cremosità, una freschezza presente, una invitante scia sapida, restando con una bella persistenza sui ritorni di frutta bianca.



2015

Zuccheri 18,30 g/l – alcol 11,14 % vol

Qui la tonalità giallo paglierino brilla di riflessi verdolini, con una carbonica fine. Il suo profilo olfattivo è giocato prima sulla frutta bianca che nell'affinamento si è fatta matura di pera, mela, poi un soffio agrumato, seguito dalle erbe aromatiche e da un tocco gessoso e iodato a chiudere. La bocca ha struttura, freschezza, cremosità, sapidità ancora in un ottimo equilibrio, con un retrofatto dal tocco agrumato e minerale.

2014

Zuccheri 19,7 g/l – alcol 11,13 % vol

Il colore paglierino è acceso da bollicine dal riflesso dorato. Il naso davvero sfaccettato fa seguire alla frutta di mela Golden e pera, un tocco di pompelmo, poi un cenno floreale delicato e dato il lungo tempo in bottiglia si aggiungono note di pasticceria che rendono goloso il naso. In bocca domina la freschezza, data dall'annata particolare a livello climatico, unita a morbidezza, intensità ed eleganza per un sorso dall'ottima persistenza.



Uovo all'uovo servito in saor (ricetta di Daniel Canzian)

2009

Zuccheri 17,8 g/l – alcol 11,2 % vol

Il colore si fa dorato scarico. In questo caso la sosta sui lieviti è durata 6 mesi. Il naso complesso e ricco spazia dalla frutta secca a sentori di burro e di pasticceria, poi a delicati toni floreali con a chiudere la frutta bianca con tocchi di quella esotica. Al palato mantiene il suo carattere intenso, con una bella cremosità, una freschezza meno presente, per un sorso molto elegante e lungo nella sua persistenza, con un ritorno di note burrose piacevoli.

Correlati

REDAZIONE

Intervista a Paolo Bisol (Ruggeri) - Sparkle 2012 (video)

POZZA

Vecchie Viti Ruggeri

REDAZIONE

Valdobbiadene Prosecco Superiore Giustino B. Extra Dr...

POZZA

Asolo Prosecco Superiore Docg si presenta a Roma

FRANCESCO D'AGOSTINO

Vinitaly 2016, a caccia di Docg in Irpinia

FRANCESCO D'AGOSTINO

Lucio 2007 Terredora, tre anime del Taurasi Docg

Resta in contatto con noi! Registrati e ricevi la
nostra newsletter.

Inserisci E-mail

Ho letto l'informativa sulla privacy e comprendo che Cucina & Vini rispetta la mia privacy

e non condividerà le mie informazioni con terze parti.

INVIA

Cucina & Vini è un bimestrale edito da:

DAMAR 2010 s.r.l. Corso Trieste, 38 – 00198 Roma
Iscritto al Registro degli Operatori di Comunicazione:
19993 del 09/09/2010.
Autorizzazione del Tribunale di Roma n. 131/99 del
29/03/1999

DI UTILITÀ

Abbonamenti

Guida Sparkle 2022

SUPPORTO

Cucina & Vini – Chi siamo

Privacy policy

Cookie policy

Seguici anche su

