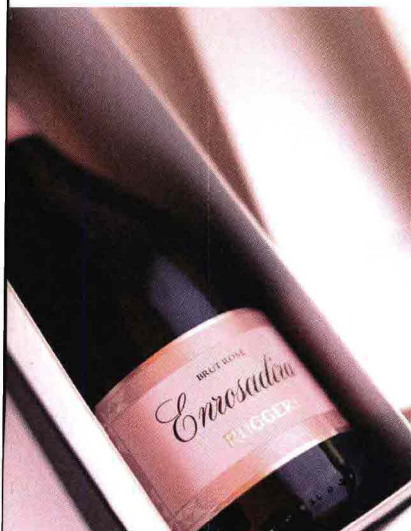


Quote rosé

di Marco Tonelli

ENROSADIRA, IL BRUT CHE SA STARE A TAVOLA



C'è un momento, per la verità non così breve, in cui il sole all'alba così come al tramonto apparendo o scomparendo tra montagne e colline assume un colore unico rosato, delicato ma al tempo stesso vivido. A quel particolare attimo s'ispira la nuova etichetta di cantina **Ruggeri** chiamata Enrosadira. **Ruggeri** è una casa spumantistica che sorge

tamente a metà del secolo scorso. Dal 1950 a oggi la parola d'ordine della cantina è rispetto del territorio, delle tradizioni, senza tuttavia mai smettere di cercare di superare i propri limiti. Per questo **Ruggeri** ha cercato una sempre maggiore precisione nei propri vini, grazie a scelte per molti aspetti d'avanguardia, ma al tempo stesso fortemente territoriali. Utilizzo di vigne centenarie, parcelle difficili

lore particolare e sognante, ma soprattutto attraverso una delle varietà più difficili da allevare e da spumantizzare: il Pinot nero. Se, come detto, il nome deriva da un momento in cui si intersecano luci e ombre, il colore di questo Spumante, nella pratica, deriva dal contatto (solamente qualche ora) tra succo e bucce.

Il sapore dell'Enrosadira è invece ottenuto mediante due pilastri del «Metodo **Ruggeri**»: lungo affinamento sui lieviti in autoclave e dosaggio contenuto, ma sempre e solo funzionale alla migliore espressione del vino. Qui il «soggiorno» del vino in autoclave si prolunga sino a minimo di sei mesi, mentre la scritta Brut in etichetta sta a indicare la presenza di soli 6 gr/litro di zucchero. Enrosadira appartiene alla linea de Le Selezioni, una gamma fedele al «Metodo **Ruggeri**», in grado per altro di vincere la sfida del tempo, mostrando inedite e piacevoli complessità negli anni a venire dal punto di vista gustativo. Quello che tuttavia eleva questo Spumante è soprattutto la grande capacità di «stare a tavola», non fermandosi al momento dell'aperitivo o al massimo a quello dell'antipasto. Un rosé insomma che saprà far «arrossire» numerosi vini, ribadendo al tempo stesso l'amore, quello sì rosso fuoco, di **Ruggeri** per i propri Spumanti.

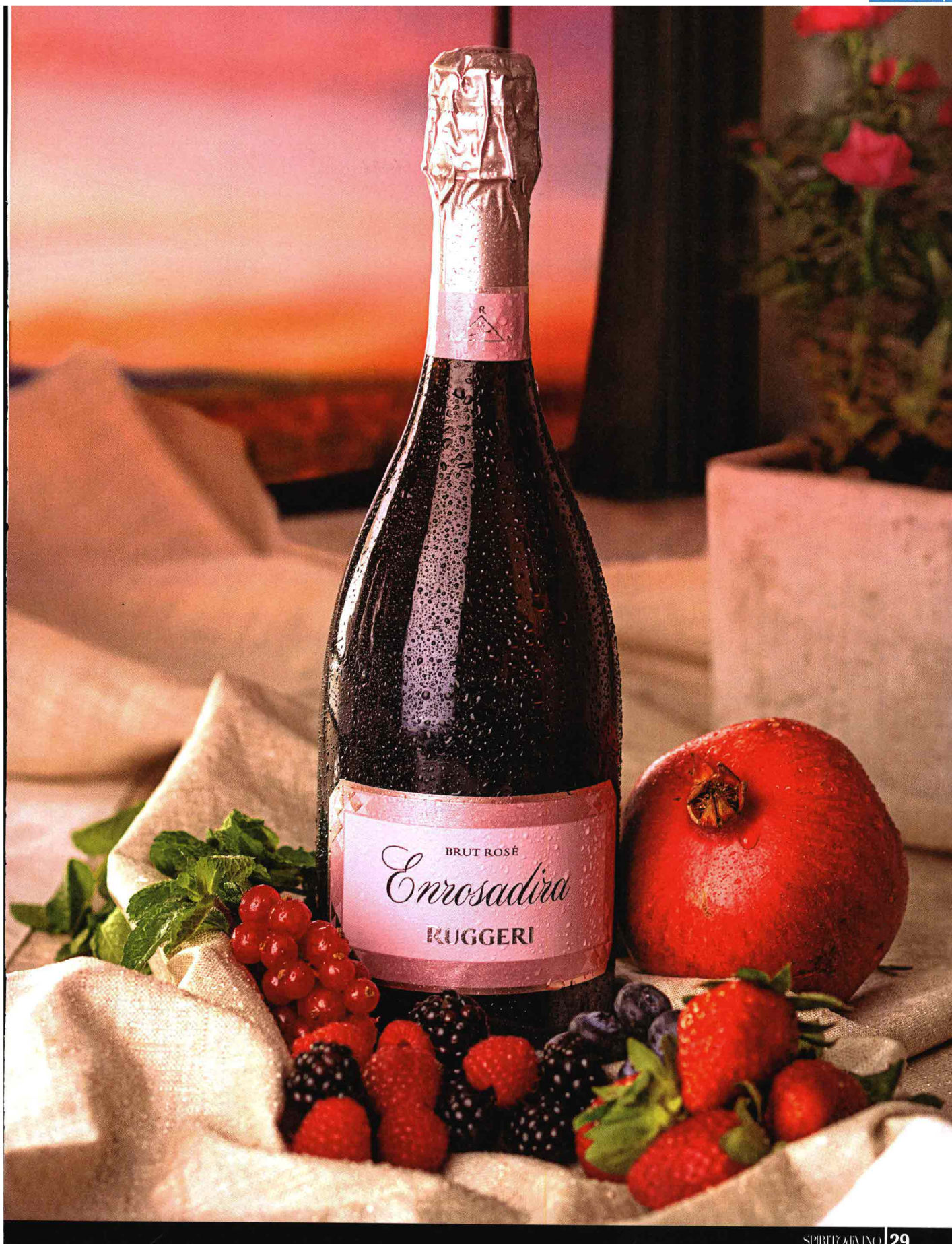
*Il nuovo Spumante di **Ruggeri** è una bollicina a tutto pasto. Con il suo color rosa, frutto del contatto con le bucce di Pinot nero, saprà fare arrossire numerosi vini*

in quel triangolo d'oro del Prosecco di collina, che sta tra i paesi di Santo Stefano, San Pietro di Barbozza e Sacco, tratto così identitario da diventare il simbolo del marchio. Dal 2019 questo territorio è riconosciuto patrimonio dell'umanità Unesco. Un paesaggio culturale e anche colturale, visto che è dominato da vigneti e tantissimi produttori che li hanno saputi e li sanno valorizzare. Un processo di crescita simbiotica che ha portato, era il 2009, al riconoscimento della denominazione Docg al Prosecco che qui si produce. Nonostante tutto questo la storia di casa **Ruggeri** comincia molto prima; esat-

da raggiungere e ancora di più da lavorare, senza dimenticare le scelte legate alle fermentazioni in autoclave e ai dosaggi.

Nel primo caso la volontà è stata quella di esplorare non i lunghi ma i lunghissimi affinamenti, quelli che addirittura si sono spinti oltre i 48 mesi. Nel secondo caso invece **Ruggeri** ha voluto che i propri vini venissero valorizzati dai dosaggi, indipendentemente dalle mode enologiche e di mercato. Enrosadira ricalca i pilastri del fare vino secondo lo storico «Metodo **Ruggeri**», declinato qui mediante un co-

In queste pagine il Brut Rosé Enrosadira, disponibile anche con un elegante e ricercato cofanetto nel wine shop della cantina a Valdobbiadene e nell'esclusivo wine club online (wineclub.ruggeri.it).



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

1161175