



 **'54 Tre bicchieri del Gambero Rosso al Prosecco Giustino B. di Ruggeri** **08:30 Tenute Piccini, omaggio a Collodi con**

Tre bicchieri del Gambero Rosso al Prosecco Giustino B. di Ruggeri

06 ottobre 2022 | 17:54



È l'undicesima volta che Ruggeri Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Giustino B. si aggiudica i tre bicchieri di Gambero Rosso, ribadendo di anno in anno la sua capacità di esprimere al massimo il suo potenziale e il suo stile.

Le radici di Giustino B.

Un potenziale che affonda le proprie radici nel territorio della Valdobbiadene, precisamente nell'area più vocata e rinomata della Denominazione Prosecco Superiore DOCG. Un terroir unico e da sempre riconosciuto per regalare uve preziose e dalla carica aromatica interessante, grazie all'intreccio ideale fra clima, ottima esposizione al sole dei vigneti e un terreno ricco e complesso d'origine marina.

Un potenziale che viene esaltato e reso unico e distintivo grazie alla visione di Ruggeri, attenta e celebre cantina punto di riferimento per la Valdobbiadene DOCG.



La potenza identitaria

Giustino B., dichiarato omaggio al fondatore Giustino Bisol, nacque con l'obiettivo di voler creare un Prosecco dalla struttura complessa in grado di esprimersi ed evolvere con il passare del tempo. Questa peculiare longevità è ottenuta grazie allo stile Ruggeri, un modus operandi e una filosofia innovativi che prevedono, al termine della seconda fermentazione, l'affinamento dei vini sui propri lieviti per periodi di oltre 3 mesi e, in particolare, per Giustino B di circa 5 mesi.

A questo si aggiunge un'accurata selezione delle migliori uve durante il periodo della vendemmia e la scelta della miglior base spumante per la creazione di questo Prosecco Superiore. Ne deriva un vino di grande finezza, elegante e di carattere deciso.

Dichiara **Laura Mayr**, General Manager Ruggeri «Siamo felici e soddisfatti per questo Premio, che ribadisce l'iconicità di Giustino B. e ci rafforza nel persistere nella nostra personale interpretazione di innovazione, tesa ad alzare sempre l'asticella consapevoli di come il futuro sia dietro alle spalle e poggi su una continua e rinnovata cooperazione fra persone.»