



[#VINITALY2023](#)

L'omaggio di Ruggeri a territorio e tradizione: la dedica al nonno con il Giustino B

Il racconto di Ruggeri alla 55esima edizione del Vinitaly è partito dai proseccchi che meglio rappresentano l'azienda, l'attenzione all'ambiente e lo spirito pionieristico. In particolare al Giustino B

07 aprile 2023 | 12:54



Ruggeri, in occasione della 55esima edizione del Vinitaly, ha reso omaggio al suo territorio così come alle persone e alle tradizioni che lo hanno forgiato. La storica cantina di **Valdobbiadene** da sempre è in prima linea per la tutela e, al contempo, l'innovazione non solo del prosecco ma anche di quei colli scoscesi che Unesco ha dichiarato Patrimonio dell'Umanità. Il racconto di Ruggeri a Vinitaly è partito dai proseccchi che meglio rappresentano l'azienda, l'attenzione all'ambiente e alla sua biodiversità, e lo spirito pionieristico. Spirito che si ritrova anche nella struttura adibita ad hoc in fiera a Verona: «Quest'anno abbiamo presentato un nuovo stand, molto particolare, che esprime il nostro territorio di Valdobbiadene e che rappresenta proprio le nostre colline - spiega **Isabella Bisol**, membro della famiglia. Il territorio dove lavoriamo è composto di colline molto ripide: il lavoro è molto duro perché deve essere fatto tutto a mano, ma questo ci dà un'ottima qualità dell'uva. Il disegno dello stand è dell'architetto Giannetti e la realizzazione del professor Pone dell'Università di Napoli Federico II, che, con i suoi studenti, ha utilizzato un software particolare per creare questa copertura che è fatta in legno naturale. È composta da tanti piccoli triangoli, un simbolo a cui siamo legati perché è presente nel nostro logo».

Un vino celebrativo: il Giustino B

Su appuntamento, la cantina ha proposto una mini-verticale di Giustino B - annate 2021, 2019 e 2017 -, massima espressione del metodo Ruggeri. Grazie ad un affinamento dei vini sui lieviti per periodi di gran lunga superiori ai 3 mesi e ad una particolare maturazione in bottiglia, Ruggeri supera il concetto stesso di prosecco come vino fresco e giovane. «Il Giustino B è **dedicato a mio nonno** - racconta Bisol -, l'abbiamo creato per la prima volta nel '95 per celebrare i 50 anni di lavoro nel mondo del vino di Giustino. Voleva essere un vino celebrativo, ma poi ci è piaciuto così tanto che abbiamo continuato a farlo ogni anno.

Si tratta di un Valdobbiadene Docg in versione extra-dry ed è una delle nostre selezioni speciali. Per realizzarlo partiamo da una selezione molto attenta in vigneto, dove selezioniamo uve che provengono dalla parte alta delle colline. Segue poi una lunga lavorazione e fermentazione in cantina». Durante il Vinitaly è stato poi possibile degustare anche il Valdobbiadene Superiore di Cartizze Docg Brut e il Vecchie Viti millesimo 2021, il Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut ottenuto esclusivamente con viti centenarie.



Isabella Bisol

Le caratteristiche dei vini più rappresentativi dell'azienda:

- **Giustino B** dedicato al fondatore della cantina Giustino Bisol, è il Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg dalla struttura complessa in grado di esprimersi nel tempo. Questa peculiare longevità di Giustino B. è ottenuta grazie al Metodo Ruggeri.
- Il **Valdobbiadene Superiore di Cartizze Docg Brut di Ruggeri** è portavoce della biodiversità del Cartizze. Fragrante, aromatico e con delicate note minerali, il prosecco rende omaggio e al contempo svela i profumi del terroir che si risveglia dopo i mesi più freddi: erbe di campo, delicate note di petali di fiori bianchi e profumo di pere.
- Con Vecchie Viti Ruggeri è stata la prima azienda a creare un **Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg** prodotto solo ed esclusivamente con viti centenarie, accuratamente selezionate dagli agronomi. Accudite con profondo rispetto, le antiche piante hanno una produzione limitata ma di altissima qualità.