



PIONIERE IM CARTIZZE

Herz und Seele des Prosecco-Gebietes: Was für den Uhren-Experten Patek Philippe sein mag und für den Autosammler ein Bugatti, ist für den Prosecco-Kenner die Lage Cartizze.

Eingebettet in die Weinberge von Conegliano-Valdobbiadene, die seit 2019 zum UNESCO-Weltkulturerbe gehören, sind die steilen Hügel dieser berühmten Lage auf 106 Hektar Rebfläche begrenzt. Die Produktion des Valdobbiadene Superiore di Cartizze D.O.C.G. ist damit äußerst limitiert. Ruggeri nimmt im Cartizze eine zentrale Rolle ein. Die Cantina vinifiziert zwölf Prozent aller Trauben dieser großartigen Lage – deutlich mehr als jeder andere Betrieb.

Die Geschichte der Prosecco-Manufaktur Ruggeri ist tief verwurzelt in der Weinbautradition der Region Valdobbiadene. In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts gehörte Eliseo Bisol bereits ein kleines Weingut in Santo Stefano. Im Jahre 1950 gründete dessen Enkel Giustino Bisol gemeinsam mit seinem Cousin Luciano Ruggeri – Namensgeber des Unternehmens – die Weinkellerei Ruggeri. Heute ist Ruggeri einer der führenden Produzenten im Herzen des Prosecco-Gebietes und steht für Spitzenqualität und Pioniergeist, der immer neue Wege geht.

DIE WELT VON RUGGERI AUTHENTISCH ERLEBEN

Alle die die Geheimnisse der Schaumweine, die Philosophie und die Werte dahinter kennenlernen möchten, empfängt Ruggeri im brandneuen Wine Shop am Hauptsitz in Valdobbiadene mit einem eigenen Erlebnis-Parcours. Im Wine Shop erhält der Besucher fachmännischen Rat bei der Auswahl der Proseccchi. Im Rahmen von geführten Verkostungen kann er sämtliche Nuancen der Schaumweine selbst erkunden. Nach vorheriger Reservierung bietet Ruggeri verschiedene Erlebnis-Pakete an, welche die Verkostung des klassischen D.O.C.G.-Sortiments bis hin zu den edelsten Selektionen beinhalten.

Auch Besichtigungen des Kellers und der Weinberge, einschließlich der Lage Cartizze, sind möglich. Besucher können dabei die »Ruggeri-Methode« kennenlernen und die atemberaubende Hügellandschaft, UNESCO-Weltkulturerbe, auf sich wirken lassen. Hoch oben am Cartizze zu stehen und dazu einen Schluck des erlesenen Ruggeri Cartizze Brut genießen, ist einfach wunderbar!



94

CARTIZZE BRUT VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE D.O.C.G. BRUT

Erstklassig als Aperitif oder als Beilage zu Fisch, Krustentieren und Muscheln, wie z.B. Meeresfrüchte-Risotto, Sushi oder Tartar aus mariniertem Fisch. Köstlich zu Couscous und knackigem Gemüse.



INFO

Öffnungszeiten:
Mo.-Fr. 9 – 13, 14.30 – 18.30; Sa. 9 – 13
Buchungen unter:
T: +39 0423 9092
hospitality@ruggeri.it

In Deutschland ist der Ruggeri Cartizze Brut bei Ludwig von Kapff (ludwig-von-kapff.de) zu einem UVP von € 19,80 erhältlich; in Österreich im gut sortierten Getränkefachhandel.
ruggeri.it