

Tutto scorre, tranne Ladaltempo

Ladaltempo è un Prosecco Superiore Docg nato nel cuore di Valdobbiadene: innovativo e distintivo, è il risultato di una straordinaria longevità, grazie al Metodo **Ruggeri** e una maturazione sui lieviti di 60 mesi



Questo è un racconto di saper fare e di innovazione. Si chiama Ladaltempo Nr.1 ed è più di un vino... bensì un pioniere, capostipite di una nuova linea di Prosecco Superiore Docg, quello che nasce nel cuore di Valdobbiadene, della storica Cantina **Ruggeri**.

Tutto inizia tra i pendii scoscesi e le vigne rigogliose di Valdobbiadene, territorio che l'Unesco ha riconosciuto come Patrimonio dell'Umanità. Qui, da generazioni, il tempo della Natura e quello dell'uomo si intrecciano per dare vita e gusto "all'arte del Prosecco". E sempre qui **Ruggeri** ha osato e sperimentato per sviluppare un metodo in grado di dare vita a un Prosecco che va oltre la definizione di "vino giovane con struttura leggera". Ladaltempo è infatti un Valdobbiadene Docg di eccezionale longevità che vive la sua trasformazione in spumante seguita da una lunga e quieta maturazione sui lieviti che è durata 60 mesi.

Grazie al Metodo **Ruggeri** - una filosofia che abbraccia l'intero processo produttivo e che include anche l'affinamento per periodi ben più lunghi rispetto alle tradizionali tempistiche del Prosecco - la cantina ha potuto creare bottiglie che si distinguono per maggiore complessità e profondità.

È da questa ricerca che nasce Ladaltempo, non solo un vino ma un progetto enologico, un Prosecco Superiore che riflette e porta con sé un percorso di innovazione visionario da degustare per scoprirne il carattere distinto: equilibrio, spiccata morbidezza, piacevole freschezza e sapidità.

Il processo eccezionalmente lungo da cui scaturisce Ladaltempo rivela il valore intrinseco dell'attesa. Il voler aspettare il momento giusto senza doversi piegare alle scadenze, aspettative e ricorrenze del mondo. Per questo motivo Ladaltempo non uscirà tutti gli anni, né dovrà seguire l'ordine cronologico delle vendemmie.



«Vedrà la luce solo quando gli enologi riterranno sia giunto il momento migliore della sua evoluzione» commentano **Paolo** e **Isabella Bisol**, figlio e nipote del fondatore della storica Cantina **Ruggeri**. «Ladaltempo incarna le tradizioni e il saper fare del nostro territorio, allo stesso tempo racconta l'imprinting visionario di una cantina che da sempre ha voluto sperimentare e mettersi in gioco per creare nuovi percorsi.» Aggiunge **Laura Mayr**, General Manager di **Ruggeri**. Il Ladaltempo è disponibile sull'e-commerce di Cantina **Ruggeri**. [cod 103653](https://www.wineclub.ruggeri.it)

Ruggeri Valdobbiadene

☎ 0423 9092

🌐 www.wineclub.ruggeri.it