

SALE&PEPE PER RUGGERI

# Valdobbiadene

## IL MIRACOLO DI RUGGERI



LA STORICA CANTINA, INTERPRETE DELLE BOLLICINE TRA LE PIÙ RINOMATE AL MONDO, PRESENTA LADALTEMPO 2017. IL PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. CHE SFIDA IL TEMPO



**A**mbasciatore del Prosecco nel mondo, **Ruggeri**, da oltre un secolo, delizia i palati di chi nel calice ricerca carattere, raffinatezza, eleganza e perlage infinito. Oltre, naturalmente, a un bouquet aromatico complesso di fiori e frutti con un rapporto dolcezza-acidità ineccepibile. Con Ladaltempo N°1, Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg 2017, la cantina veneta si è davvero superata. Si tratta di un vero e proprio progetto enologico che dimostra chiaramente come un vino tradizionalmente considerato giovane dalla struttura legge-

ra, sappia riservare a chi lo degusta sensazioni straordinarie al naso e in bocca anche con il passare degli anni. Secondo **Ruggeri** questo vino è la più alta espressione del Valdobbiadene Docg. La ragione? Risiede senza dubbio nella qualità eccelsa della Glera ma anche nel rivoluzionario processo produttivo sorprendentemente lungo. In sintesi, le uve vengono vinificate a temperatura controllata e il vino riposa sul proprio lievito fino alla presa di spuma. Una volta in autoclave, inizia la sua trasformazione in spumante, cui segue una lunga e quieta maturazione sui lieviti per ben 60 mesi. Non a caso la cantina

parla di Metodo **Ruggeri**. Di color giallo paglierino lucente, con evidenti riflessi verdolini, Ladaltempo N°1 ha un sorso pieno, persistente, appagante, di grande piacevolezza in cui si ritrovano graziose note di frutta matura a pasta bianca, fichi secchi, gelsomino e camomilla in fiore, percepiti anche al naso, grazie a un'ottima corrispondenza. Queste le parole di Paolo e Isabella Bisol, rispettivamente figlio e nipote del fondatore di Cantina **Ruggeri**: «Ci piace pensare il tempo come ciò che sta tra il vino e la qualità, testimone paziente e fedele di entrambi». Vero, degustare per credere. [www.wineclub.ruggeri.it](http://www.wineclub.ruggeri.it)

### LADALTEMPO N°1 CARTA DI IDENTITÀ

**VITIGNO:** GLERA CON PICCOLE PERCENTUALI DI VITIGNI AUTOCTONI, QUALI VERDISIO, BIANCHETTA E PERERA.

**PERIODO DI VENDEMMIA:** SECONDA DECADE DI SETTEMBRE 2017

**VINIFICAZIONE:** IN BIANCO, QUINDI IN ASSENZA DELLE BUCCE A TEMPERATURA CONTROLLATA. SOSTA IN VASCA FINO ALLA PRESA DI SPUMA AVVENUTA IN FEBBRAIO 2018. LENTA RIFERMENTAZIONE IN AUTOCLAVE DI PICCOLA DIMENSIONE, A TEMPERATURA CONTROLLATA, CON SOSTA SUI LIEVITI FINO A GENNAIO 2023.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** TRA I 5 E I 7 GRADI. DA VERSARE NELLA PARETE DEL BICCHIERE PER PRESERVARE IL PERLAGE.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** OTTIMO CON ANTIPASTI DI TARTARE DI OMBRINA E CRUDITÉ DI CROSTACEI. ECCELLENTE CON PRIMI PIATTI, COME UN RISOTTO ALLE ERBETTE SPONTANEE OPPURE CANOCCHIE A VAPORE. DELIZIOSO CON PROSCIUTTO CRUDO E FICHI, FIORI DI ZUCCA E CASATELLA.