

Passato e futuro uniti da un Prosecco D.O.C.G.

IL VALORE DELL'ATTESA E DEL TEMPO DELLA
MATURAZIONE DEL METODO **RUGGERI** AL SERVIZIO
DI UN PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. LIBERO DA
SCHEMI E REGOLE DAL CARATTERE VISIONARIO

È un'area che si estende su un territorio collinare tra la lagunare Venezia e le maestose Dolomiti, proprio sulle Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene, riconosciute Patrimonio dell'Umanità Unesco, dove dal 1772 si pratica la viticoltura ad altissimo livello. Una lunga storia di viticoltori che con la loro opera hanno contribuito a creare un luogo unico, fiore all'occhiello del Bel Paese. Di questa speciale interazione tra natura e uomo ne è ben consapevole la storica Cantina **Ruggeri**.

DA SEMPRE **RUGGERI** PUNTA A UN FUTURO SOSTENIBILE

La storia della Cantina affonda quando Luigi Bisol, uno dei primi enologi di Valdobbiadene, cominciò l'attività sul territorio, lasciando poi le redini al figlio Giustino che, nel 1950, con il cugino Luciano fondò la cantina **Ruggeri**, una delle prime a produrre spumanti con il metodo Martinotti. Fu l'inizio di un viaggio attraverso una terra florida e selvaggia, difficile da domare ma stimolante. Caratteristiche che hanno lasciato una forte traccia nella personalità della Cantina donandole un'indole coraggiosa e visionaria, che non teme le sfide e ama mettersi alla prova. Sono infatti la passione, la dedizione e una puntuale attenzione ai dettagli le basi su cui si fonda lo stile **Ruggeri**. Lo si ritrova in ogni calice dove una fragranza fruttata e floreale è in perfetto equilibrio tra dolcezza e acidità. Inoltre, il marchio di fabbrica della Cantina **Ruggeri**, sono il grande rigore, il rispetto del territorio, delle persone, e un approccio responsabile, tutti valori ereditati da Paolo e Isabella Bisol, figlio e nipote del fondatore, che oggi sono portavoce di una visione rivoluzionaria.

È così che la Cantina si è conquistata un ruolo di primo piano nell'area del Cartizze, importante Cru, dove vinifica il 12 % delle uve consolidando legami di forte fiducia con oltre cento conferitori e proprietari di molti vigneti in tutto il territorio della Val-

dobbiadene.

UNO SPIRITO PIONERISTICO DOVE SI SPOSANO TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Si racchiude in un antico motto romano "qui sono i leoni" la natura impavida e sfidante di **Ruggeri**, pronta a esplorare terre e varcare nuovi confini. È così che sono nati progetti ambiziosi come Cinqueanni Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Millesimato Brut, il primo ad avere riposato in autoclave e sui lieviti per 46 mesi, e Vecchie Viti Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. prodotto solo con viti centenarie selezionate dagli agronomi per creare una produzione limitata e di qualità eccelsa.

Nell'area di Cartizze, poi, convivono più di un centinaio di specie floristiche autoctone che caratterizzano un bioma unico al mondo, ed è qui che **Ruggeri** si sta occupando di sviluppare progetti sperimentali con l'obiettivo di consolidare l'ecosistema e ottenere viti più sane ed efficienti, in un'ottica di costante ricerca e grande rispetto per la biodiversità. Ne è un esempio concreto la fidelizzazione al programma di Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata che punta a ridurre l'uso di prodotti fitosanitari attraverso rigide normative per una produzione agricola sostenibile. Altri due progetti di grande valore sono: Herbarium del Cartizze, in collaborazione con l'Università di Padova, che mappa la flora locale di tipo spontaneo, e il Progetto Gleres cofinanziato con Confagricoltura Treviso per la tutela e lo sviluppo del vitigno di Glera.

IL TEMPO DELLA VIGNA, DELLA CANTINA, DELLE EMOZIONI E DELLA RAGIONE

«Ci piace pensare il tempo come ciò che sta tra il vino e la qualità, testimone paziente e fedele alleato di entrambi», commentano Paolo e Isabella Bisol. Un concetto che riassume bene l'ambizioso progetto enologico che è dietro Ladaltempo, elevata espressione del Valdobbiadene D.O.C.G. Ladaltempo nasce dalla frazione di Santo Stefano nelle colline Valdobbiadene dove le uve vengono vinificate a

temperatura controllata e il vino viene lasciato riposare sul proprio lievito per 60 mesi fino alla presa di spuma, seguendo il cosiddetto "Metodo **Ruggeri**". Un Metodo e una filosofia che abbraccia tutta la filiera produttiva e si estrinseca anche attraverso una lunga maturazione all'interno dell'autoclave - e poi anche in bottiglia. Frutto di anni di ricerca e sviluppo, il Metodo **Ruggeri** dà vita a Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. di eccezionale longevità. Il progetto Ladaltempo restituisce il valore all'attesa. Infatti, non uscirà tutti gli anni e neppure seguirà l'andamento delle vendemmie, sarà libero da schemi e regole, e quando gli enologi lo riterranno pronto, solo allora, verrà imbottigliato.

Chi avrà la fortuna di gustarlo sarà sorpreso da una morbidezza, una sapidità e una freschezza molto piacevoli sostenute da una solida struttura. A creare una nota cremosa nel bicchiere è un perlage raffinato. Mentre al naso arriva un accordo olfattivo di frutta bianca e albicocca che vira su sentori di fichi secchi e pesca bianca fino a raggiungere quelli di gelsomino, tè verde e un delicato profumo di camomilla in fiore arrivando alle note vanigliate di cipria che nel finale racconta di frutta matura. Resta un sentore sapido di fresco che si abbina bene con antipasti di pesce crudo o primi delicati.

www.ruggeri.it

*Ladaltempo
Valdobbiadene
D.O.C.G. ha una
struttura solida su cui
poggia un equilibrio
perfetto tra morbidezza,
freschezza e sapidità,
si sposa bene con
antipasti di pesce e
primi leggeri*

