

FOOD&WINE ITALIA PER **RUGGERI**

LADALTEMPO, IL PROSECCO DOCG FORGIATO NEGLI ANNI

*Il nuovo progetto della **Cantina Ruggeri** fonde tempo e conoscenze enologiche per questa nuova linea premium che sfida ogni regola canonica della zona del Valdobbiadene.*

Tra le colline del Valdobbiadene – dichiarate dall'Unesco patrimonio dell'umanità – la Cantina **Ruggeri** si distingue da sempre per un approccio pionieristico alle sue vigne, dove il tempo ricopre un ruolo fondamentale. «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, figlio e nipote dei fondatori dell'azienda, oggi i portavoce della cantina portando avanti il cosiddetto “metodo **Ruggeri**” che, rispetto alle altre realtà enoiche della zona, eleva il prosecco ben oltre la definizione di “vino giovane con struttura leggera”. Dalla vendemmia 2017 nasce Ladaltempo Nr.1, capostipite della nuova linea Prosecco Superiore Docg, espressione di una piccola parcella dei vigneti nella località di Santo Stefano, dove è il tempo a scandire un lungo riposo e maturazione sui propri lieviti per cinque anni. Uno spumante fuori dagli schemi e non assoggettato a scadenze annuali: «Un prodotto senza regole che vedrà la luce solo quando gli enologi riterranno sia giunto il momento migliore della sua evoluzione – dichiarano i Bisol –, dopo una lunga permanenza nella profondissima quiete della nostra cantina». Dunque Ladaltempo non uscirà tutti gli anni, ne

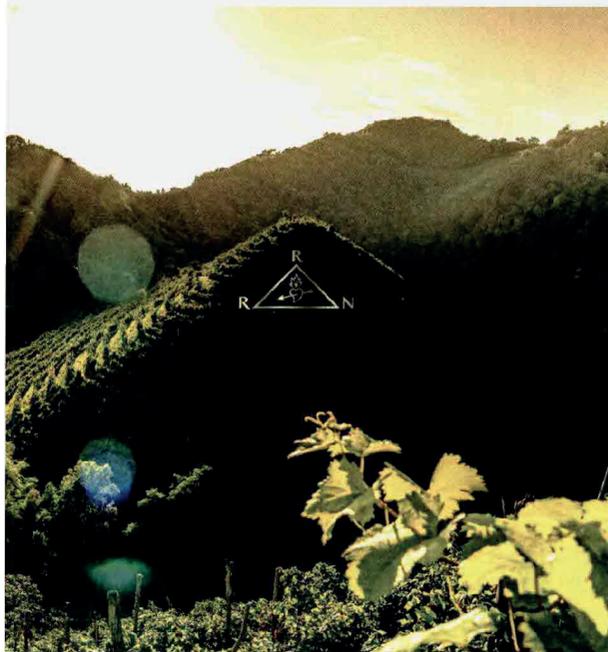
FOTO: COURTESY CANTINA RUGGERI

dovrà seguire l'ordine cronologico delle vendemmie per preservare la sua unicità che rispecchia un terroir particolarmente vocato alla viticoltura. Il protagonista di questo Prosecco è la varietà glera – con piccole percentuali di uve autoctone come verdiso, bianchetta e perera – e grazie al lento affinamento è in perfetto equilibrio tra morbidezza, freschezza e sapidità che donano un'elegante struttura al vino. Di color paglierino carico, al naso è un simposio di note olfattive tra frutta bianca, albicocca, fichi secchi e piacevoli sentori floreali di gelsomino. Nonostante l'età al palato mantiene un gusto eccentrico con un finale lungo in cui tornano le sensazioni di frutta matura. L'etichetta raffigura una composizione di punti e linee che rappresentano la meridiana, l'elemento di ispirazione del progetto, poiché il tempo delle meridiane è il tempo naturale dettato dal sole, elemento chiave per la fioritura della vite. «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», chiosa Laura Mayr, General Manager di **Ruggeri**.



ruggeri.it

wineclub.ruggeri.com



Da sinistra: le colline nella zona di Valdobbiadene; un momento di condivisione con vista sui vigneti; l'etichetta Ladaltempo Nr.1, Prosecco Superiore DOCG.

