



Home > Notizie > Non categorizzato > Vocazione Brut e spirito pionieristico: Ruggeri lancia il primo Cartizze Brut Millesimato 2023



VOCAZIONE BRUT E SPIRITO PIONIERISTICO: RUGGERI LANCIA IL PRIMO CARTIZZE BRUT MILLESIMATO 2023

Prosecco Cartizze Valdobbiadene

La cantina di Valdobbiadene presenta il Cartizze Brut Millesimato 2023: un nuovo passo verso una versione più secca e raffinata del Prosecco

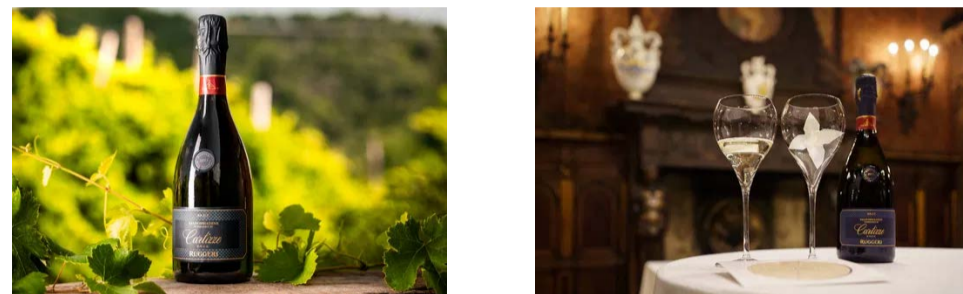
02.12.2024

Il Cartizze: l'eccellenza del Prosecco

Quando si parla di **Cartizze**, considerato il "Cru" del Prosecco, si parla della massima espressione di questa bollicina italiana. La zona di produzione è nel **Prosecco Superiore DOGC**, tra le frazioni di **San Pietro di Barbozza, Santo Stefano e Saccol**, dove il microclima, il suolo composto da marna (come in Champagne) e arenarie e la ristretta zona di produzione, che conta solo **107 ettari**, contribuiscono al prestigio e alla complessità del vino.

Ruggeri e la lunga tradizione di ricerca e innovazione

È qui che opera **Ruggeri**, che dal 1950 lavora in sintonia con il territorio e con i conferitori, mossa da sempre da una spinta verso continui progetti di ricerca e sviluppo. Il "Metodo Ruggeri" ne è la prova: si opta per una pressatura soffice delle uve, 7/10 giorni di fermentazione in acciaio e poi un **affinamento sui lieviti** che va be oltre i tre mesi canonici, arrivando a quattro, cinque o addirittura sei. Questa sosta prolungata regala ai vini si una qualità superiore rispetto allo standard del Prosecco, che si traduce in eleganza, morbidezza, corposità e complessità, ma anche una longevità ed un potenziale che sarebbero altrimenti impossibili da ricercare in fase di degustazione.



Il Cartizze Brut Millesimato 2023: un nuovo capitolo

Con la presentazione del **Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOGC Millesimato 2023**, Ruggeri ha voluto muovere un ulteriore passo verso scelte stilistiche sempre più rappresentative e audaci. L'annata 2023, molto promettente per gli enologi di Ruggeri, è stata segnata da un inverno secco e da un'estate piovosa, condizioni che hanno richiesto dedizione e maestria da parte dei viticoltori. Ruggeri ha così deciso di omaggiarla, selezionando le migliori uve e ottenendo una base spumante caratterizzata da un'acidità vibrante. Il millesimo 2023 servirà a fare da memoria storica, il primo di una lunga serie di annate che avranno così una effettiva e realistica espressione in bottiglia del lavoro svolto in vigna e in cantina.

Una scelta stilistica audace

Non è l'unica novità. Se pensiamo infatti che il Cartizze è tradizionalmente vinificato nella versione "Dry", che si attesta intorno ai 17/32 grammi/litro di residuo zuccherino, ecco che con questa referenza Ruggeri si spinge più in là e, con 9,5 grammi/litro, propone un Brut. «Questa scelta è nata per soddisfare le esigenze di un consumatore sempre più orientato a spumantizzazioni meno dolci e più abbinabili a tavola, ma è anche l'espressione più secca più vicina alla storicità del territorio e alle sue caratteristiche. Modernizza la bevuta ma non la snaturava», spiega l'enologo **Andrea Canal**. Il risultato è un vino puntuale, deciso e minerale, perfettamente bilanciato. Preminenti le note di pere estive, petali di fiori bianchi ed erbe di campo, fine e persistente il perlage, da fare invidia ad alcuni Metodo Classico. Al palato è vellutato e sofisticato, ideale anche a tutto pasto.



"Il Profumo del Cartizze": un'esperienza sensoriale unica

Il lancio della nuova referenza è stato pensato con il workshop "Il Profumo del Cartizze", un'esperienza che ha voluto unire il mondo del vino con quello del profumo. Insieme all'enologo **Andrea Canal** e al profumiere **Gianluca Casamento**, founder di **Art Parfums Milano**, è stato possibile giocare con una doppia degustazione del nuovo Cartizze Brut Millesimato, e di un profumo abbinato. "Regularly Irregular" di **Regalien** è infatti una fragranza che condivide con il Cartizze le note aromatiche e l'esclusività.

La filosofia Ruggeri: un passo alla volta verso l'eccellenza

«La nostra filosofia è di osare un poco di più, ma poco a poco – dichiara **Daniela Ziegler-Scapin**, Marketing & Communication Manager dell'azienda – e con la presentazione di questo millesimo proseguiamo su questa via. Siamo molto forti a livello Horeca e grazie alla struttura di questo vino desideriamo far capire che anche il Prosecco può competere con bolle italiane più rinomate».



Laura Mayr (GM Ruggeri), Gianluca Casamento (Art Parfums) e Andrea Canal (enologo Ruggeri)

DI PIÙ SULL'ARGOMENTO



SGROPPINO ALL'ITALICUS

Un perfetto drink estivo, dal rinfrescante aroma di bergamotto.



Notizie

Vino
Gourmet
Bar e Spirits
Birra
Viaggio
Eventi
Lifestyle

Vino

Vini
Produttori
Regioni Vitivinicole
Varietà
Degustazioni
Buschenschänke
Enotecche
Winebars

Mangiare e Bere

Ristoranti
Bar
Ricette Cucina
Ricette Cocktail
Spirits
Distillerie
Birre
Birrifici
Streetfood
Pasticcerie
Alimentari
Baite

Viaggio

Travelguides
Hotel
Notizie di Viaggio

Eventi

Rivista