

Argeo Prosecco DOC Treviso

Ruggeri, Venetien



| | |
|---------------------|---|
| Kategorie: | Prosecco |
| Rebsorte: | Glera |
| Geschmack: | trocken |
| Kurzbeschreibung: | leicht, frisch, spritzig |
| Alkohol: | 11,0 vol. % |
| Serviertemperatur: | 8-10 °C |
| Servierempfehlung: | Aperitif, Schalentiere, vegetarische Gerichte, Vorspeisen und Snacks, geräucherte Fleischprodukte |
| Verfügbare Formate: | 0,75 Liter |
| Art.Nr.: | 10 70 19 |

Charakteristik

Durch natürliche Gärung und bei gemäßigtem Druck erzeugter Perlwein. Hellgelb, etwas grünlich mit sehr feiner Perlage. Das fruchtige Bouquet findet sich im Gaumen wieder, frisch und süffig.

Klima/Terroir

Die Weinberge rund um die Stadt Treviso in Venetien ist für spitzen Prosecco bekannt. Die Stadt liegt zwischen dem Golf von Venedig und den Alpen. Diese einzigartige Lage schafft ganz besondere Reben und damit auch besondere Prosecco.

Ausbau

Der Prosecco wird bei 18 C° vinifiziert. Danach erfolgt ein langsames Nachgären in großen versiegelten Stahltanks bei 12-14 C°.

Das Weingut

Die Weinkellerei Ruggeri wurde 1950 von Giustino Bisol gegründet. Die Familie blickt auf eine jahrhundertealte Tradition zurück und ist tief in der Weinkultur von Valdobbiadene verwurzelt. Ruggeri besitzt einen kleinen Weinberg im Cartize und 21 Hektar im nahen Montello, in denen 12 Hektar Pinot Grigio, Chardonnay und Glera angebaut werden. Zu Recht kann man sagen, dass die Kellerei Ruggeri zur Geschichte des Prosecco von Valdobbiadene beigetragen hat und das nicht nur, weil sie einer der Ersten war, die Sekt in Drucktanks herstellte, sondern auch, weil viele talentierte Önologen bei Ruggeri ausgebildet wurden und diese dann die qualitativen Prinzipien Ruggeris auf das gesamte Gebiet verbreiteten. 2017 wurde Ruggeri in die Gruppe Rotkäppchen-Mumm Sektkellereien aufgenommen.

