

Cartitze Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut*Ruggeri, Venetien*

Kategorie:	Prosecco
Rebsorte:	Glera
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	frisch, lebendig, weich
Alkohol:	11,5 vol. %
Serviertemperatur:	5-7 °C
Servierempfehlung:	Ideal als Aperitif; auch zu Fisch, Risotto, Krustentieren, Sushi oder Couscous
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Art.Nr.:	10 70 25

Charakteristik

Die Farbe des Cartitze Brut ist ein leuchtendes Strohgelb, mit hellgrünlichen Nuancen und eleganter, feiner und langanhaltender Perlage. In der Nase mit frischen Noten von Sommerbirnen, weißen Blumen und aromatischen Kräutern. Ausgewogen im Mund mit lebendiger Mineralität. Weich, mit einem langen zitrischen Abgang.

Klima/Terroir

Die verwendeten Trauben sind auf dem Hügelland des exklusiven Cartitze-Gebietes, zwischen den Ortschaften Santo Stefano und San Pietro di Barbozza angebaut. Die Reben liegen auf einer Höhe zwischen 100 und 500m ü.d.M. Die kühlen Nächte und warmen Tage stellen die optimalen Bedingungen für das Wachstum der Trauben.

Ausbau

Alle Trauben werden von Hand gelesen und in der Kellerei gekeltert und verarbeitet. Anschließend reifen die Weine auf ihren Hefen, auch während der zweiten Gärung in Edelstahltanks.

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 Cartitze 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.

