

Prosecco Cinqueanni Superiore D.O.C.G. Brut

Ruggeri, Venetien



Kategorie:	Prosecco
Rebsorte:	Glera
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, frisch, lebendig
Alkohol:	11,5 vol. %
Serviertemperatur:	5-7 °C
Servierempfehlung:	Risotto mit Fisch/ Meeresfrüchten, Fischgerichte, Dessert auf Basis von Mürbeteig oder Blätterteig
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Art.Nr.:	10 70 40

Charakteristik

Lebhafte Perlage und ein fruchtiges Bouquet aus weißen Pfirsichen, begleitet von blumigen Noten süßer Akazie und einem zarten Hauch von Magnolienblüten. Süße Mandeln und eine leichte Zedernnote kommen im Abgang durch.

Klima/Terroir

Das Valdobbiadene DOCG Gebiet ist für die exzellente Qualität ihrer Reben bekannt. Nur die Proseccos die diesen Reben entspringen werden Valdobbiadene Prosecco Superiore genannt. Das Weinanbaugebiet Venetien ist einer der vielfältigsten Italiens, da es sich über Gebirgszügen bis hin zu Küstenstreifen erstreckt und somit viele Mikroklimata schafft.

Ausbau

Der Prosecco wird bei 18 °C vinifiziert. Im ersten Frühling nach der Ernte erfolgt ein langsames Nachgären in großen versiegelten Stahltanks bei 12-14 °C. Anschließend reifte er 46 Monate, um einen Valdobbiadene Prosecco herzustellen wie ihn niemand je zuvor herstellte.

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

