

## Argeo Rosé Prosecco DOC Brut Millesimato

*Ruggeri, Venetien*

Kategorie:	Schaumwein
Rebsorte:	Glera, Pinot Noir
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, lebhaft, elegant
Alkohol:	11,5 vol. %
Serviertemperatur:	5 - 7 °C
Dosage:	9 g/l
Servierempfehlung:	passt als Aperitif, zu Nudelgerichten mit Saucen auf Pesto- oder Pilzbasis, zu Carpaccio, Salat und zum Dessert
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Art.Nr.:	10 70 47

### Charakteristik

Die zartrosa Farbe des Argeo Rosé erinnert an Pfirsichblüten, seine lebhaft, feine Perlage zeugt von Leichtigkeit und Frische. In der Nase überrascht Argeo Rosé mit rotfruchtigen Aromen von Johannisbeere und Himbeere, die umhüllt werden von balsamischen Noten frischer Rosmarinblätter. Das Bouquet aus weißen Blüten und Beerenfrüchten wird schließlich von einer sehr angenehmen Balsamico-Note aus frischen Rosmarinblättern umhüllt. Am Gaumen verspricht der Prosecco Rosé Lebensfreude mit jedem Schluck; eine Extra-Nuance Struktur und Vollmundigkeit erhält er von ausgewählten Blauburgunder-Trauben. Harmonisch und elegant, mit einem langen und seidigen Abgang.

### Klima/Terroir

Die Weinberge rund um die Stadt Treviso in Venetien sind für spitzen Prosecco bekannt. Das Weinanbaugebiet Venetien ist eines der Vielfältigsten Italiens, da es sich über Gebirgszüge bis hin zu Küstenstreifen erstreckt und somit viele Mikroklimata schafft.

### Ausbau

Die Glera-Traube wird bei einer Temperatur von 18°C von der Schale vinifiziert. Der Pinot Noir wird bei einer Temperatur von 25°C in Kontakt mit der Schale für ca. 4-5 Tage vinifiziert. Auf die langsame Fermentation in Stahltanks bei 14-15°C folgt ein Kontakt mit der feinen Hefe für mindestens 2 Monate.

### Das Weingut

Die Weinkellerei Ruggeri wurde 1950 von Giustino Bisol gegründet. Die Familie blickt auf eine jahrhundertalte Tradition zurück und ist tief in der Weinkultur von Valdobbiadene verwurzelt. Ruggeri besitzt einen kleinen Weinberg im Cartizze 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 eine 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.

