

## Vino Bianco Frizzante

*RUGGERI, Venetien*

Kategorie:	Frizzante
Geographische Lage:	Veneto Region
Rebsorte:	Glera
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, weich, leicht
Alkohol:	11 vol. %
Dosage:	11 g/l
Serviertemperatur:	5-7 °C
Servierempfehlung:	Ein lebhafter Wein und harmonischer, raffinierter Menübegleiter, der sich besonders als Aperitif und als Begleiter zu leichten Gerichten eignet.
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Art.Nr.:	10 70 54

### Charakteristik

Im Glas präsentiert er sich mit einer zarten, strohgelben Farbe mit grünlichen Reflexen und einer sehr feinen Perlage, die durch einen natürlichen Gärprozess bei moderatem Druck entsteht (ca. 2,5 atm). Die fruchtigen Aromen wiederholen sich am Gaumen, frisch und süßlich.

### Anbau

An den Hängen der ersten Ausläufer der Dolomiten, im äußersten Norden der Provinz von Treviso.

### Vinifikation

Weißer Vinifikation – ohne Schale, bei einer kontrollierten Temperatur von 18°C. Danach erfolgt ein langsames Nachgären in großen versiegelten Stahltanks bei 16°C.

### 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 Cartizze und 21 Hektar im nahen Montello, in denen 12 Hektar Pinot Grigio, Chardonnay und Glera angebaut werden.

2017 wurde RUGGERI in die Gruppe Rotkäppchen-Mumm Sektkellereien aufgenommen.

