

## Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. „Ladaltempo“

*Ruggeri, Venetien*



Kategorie:	Prosecco
Rebsorte:	Glera
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	frisch, würzig, cremig
Alkohol:	11,5 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	Ideal als Aperitif; auch zu Schellfisch-Tartar und Krustentieren, Risotto mit Wildgemüse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Art.Nr.:	10 70 80

### Charakteristik

Die Nase ist geprägt von weißen Früchten und getrockneten Aprikosen. Das fruchtige Bouquet geht in intensive Noten von getrockneter Feige und weißem Pfirsich über, bevor es blumige Anklänge von Jasmin, grünem Tee und zarte Nuancen von blühender Kamille enthüllt. Schließlich kommen Noten von Vanille und Talkum zum Vorschein. Der Abgang ist würzig, frisch, angenehm lang und anhaltend mit einer breiten Palette von reifen Fruchtnoten.

### Klima/Terroir

Die Glera-Trauben für diesen Spumante stammen von ausgewählten Parzellen nahe des Ortes Santo Stefano in Valdobbiadene. 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

Die Trauben werden bei kontrollierter Temperatur vinifiziert und der Wein ruht bis zur zweiten Gärung auf seinen eigenen Hefen. Im Edelstahltank wird er dann in Schaumwein umgewandelt, bevor er 60 Monate langsam und geduldig auf der Hefe reift.

### 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 besezt 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 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.

