

Cartize Valdobbiadene Superiore di Cartize Dry DOCG

Ruggeri, Venetien



Kategorie:	Prosecco
Rebsorte:	Glera
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, beerig, saftig
Alkohol:	11,5 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	zu Desserts, Kuchen und Gebäck, Terrinen und Pasteten
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Art.Nr.:	10 70 08

Charakteristik

Sauberer Duft nach Holunderblüten und Bittermandeln, samtig, weich und süß am Gaumen, die Säure gut eingebunden, gefällt mit seinem langen, leckerfruchtigen Abgang. Perfekt zum Brunch und als Aperitif.

Klima/Terroir

Valdobbiadene Superiore di Cartize repräsentiert den höchsten önologischen Ausdruck der Region. Die Reben dieser sehr begrenzten Region weisen feine fruchtige Noten und florale Aromen auf. Die Ausrichtung des Hanges und die besondere Bodenkomposition aus Kalkstein, Ton und Sandstein verschaffen diesem Prosecco seine Charakteristik.

Ausbau

Der Prosecco wird bei 18°C vinifiziert. Das Nachgären erfolgt in großen versiegelten Edelstahltanks bei 12-14 C°.

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 Sektkellereien aufgenommen.

