

Vino Spumante Rosé di Pinot Brut

Ruggeri, Venetien



Kategorie:	Schaumwein
Rebsorte:	Pinot Nero, Pinot Bianco und Chardonnay
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, erfrischend, harmonisch
Alkohol:	12,0 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Dosage:	7 gr/Ltr.
Servierempfehlung:	passt zu Aufschnitt, ungefüllte Nudeln und geröstetem weißem Fleisch
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Art.Nr.:	10 70 27

Charakteristik

Zartes Rosa, glänzend mit einer sehr feinen und stetigen Perlage. Das ausgeprägte, anhaltende und sehr feine Bouquet bietet eine breite Palette an fruchtigen Aromen, die an Pfirsich, Aprikose und rote Johannisbeere erinnern. Trocken und erfrischend am Gaumen, gut strukturiert und weich, bietet er ein harmonisches Gleichgewicht und einen fruchtigen Abgang. Rosé Brut passt hervorragend zu Salami und Schinken, Pasta und Geflügelbraten.

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 eines der vielfältigsten Italiens, da es sich über Gebirgszüge bis hin zu Küstenstreifen erstreckt und somit viele Mikroklimata schafft.

Ausbau

Ruggeri verwendet die Methode der weißen Weinbereitung – ohne Schale, bei einer kontrollierten Temperatur von 18°C. Nur ein kurzer Kontakt mit den Pinot Nero wird zugelassen. Danach erfolgt ein langsames Nachgären in großen versiegelten Stahltanks 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 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 Sektellereien aufgenommen.

