

Saltèr Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Brut*Ruggeri, Venetien*

Kategorie:	Prosecco
Rebsorte:	Glera, Verdiso, Perera
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	ausgewogen, frisch, zart
Alkohol:	11,5%
Serviertemperatur:	5-7 °C
Servierempfehlung:	Ideal als Aperitif, zu Fisch-, Fleisch- oder leichten Gemüsegerichten
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Art.Nr.:	10 70 52

Charakteristik

Der Prosecco zeichnet sich durch seine blassgelbe Farbe mit hellen Grüntichen aus. Der Schaum ist kompakt und weich, die Perlage zart, reichhaltig und langanhaltend. Das anfänglich florale Aroma geht mit der Zeit über in Noten von knackigen grünen Äpfeln und Williamsbirnen. Der Geschmack ist ausgewogen, trocken, frisch und lebhaft mit einem langanhaltenden Nachklang.

Klima/Terroir

Das Valdobbiadene D.O.C.G. Gebiet ist für die exzellente Qualität ihrer Reben bekannt. Nur die Prosecchi die diesen Reben entspringen werden Valdobbiadene Prosecco Superiore genannt. Das Weinanbaugebiet Venetien ist einer des vielfältigsten Italiens, da es sich über Gebirgszügen bis hin zu Küstenstreifen erstreckt und somit viele Mikroklimata schafft.

Ausbau

Der Prosecco wird bei 18 C° vinifiziert. Im ersten Frühling nach der Ernte 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 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.

