

Giall'Oro Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry Ruggeri, Venetien



Kategorie:	Prosecco
Rebsorte:	Glera, Verdiso, Perera
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, frisch, harmonisch
Alkohol:	11,0 vol. %
Dosage:	16g/l
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	zu Desserts, Kuchen und Gebäck, Terrinen und Pasteten
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Art.Nr.:	10 70 14

Charakteristik

In der Nase kräftiges, andauerndes, fruchtiges, hochwertiges Aroma mit Anklängen von Golden Delicious und Akazienblumen. Der Prosecco ist lieblich, frisch, trinkbar, nicht zu alkoholisch, wohlschmeckend, harmonisch, mit andauerndem und fruchtigem Nachgeschmack.

Klima/Terroir

Das Valdobbiadene DOCG Gebiet ist für die exzellente Qualität ihrer Reben bekannt. Nur die Proseccchi 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. Das langsame Nachgären erfolgt 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 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.

