



Valdobbiadene Superiore DOCG

Ruggeri Prosecco Giall'Oro Extra Dry

CHF 18.50

75cl
11.5%
Glera
AN 9747700

Degustationsnotiz

Leuchtendes Strohgelb mit feiner, anhaltender Perlage. In der Nase Aromen von gelbem Apfel, Birne und Akazienblüten. Am Gaumen frisch, harmonisch und elegant mit einer feinen Fruchtsüsse und einem ausgewogenen, lang anhaltenden Abgang.

Herstellung

Die Trauben stammen aus den steilen Weinbergen des Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG. Nach der schonenden Pressung erfolgt die temperaturkontrollierte Gärung des Grundweins. Die zweite Gärung findet nach der Charmat-Methode im Drucktank bei niedrigen Temperaturen statt, wodurch die Frische, die feine Perlage und die sortentypischen Aromen optimal erhalten bleiben.

Trinkreife

Jahrgang + 3 Jahre

Geniessen zu

Ideal als Apéro. Passt hervorragend zu Antipasti, Fisch und Meeresfrüchten, Sushi, leichten Pastagerichten, Gemüsegerichten sowie zu milden Frischkäsesorten.

Produzent

Seit 1950 steht Ruggeri für Prosecco Superiore aus dem Herzen von Valdobbiadene. Gegründet von Giustino Bisol und seinem Cousin Luciano Ruggeri, blickt das Weingut auf eine Weinbautradition zurück, die bis ins 19. Jahrhundert reicht. Heute zählt Ruggeri zu den renommiertesten Erzeugern der Region und verbindet handwerkliche Erfahrung mit einem konsequenten Streben nach Innovation. Seit 2017 gehört das Weingut zur Rotkäppchen-Mumm Gruppe und führt seine Qualitätsphilosophie unverändert fort.

Die Trauben stammen von den steilen Hängen des UNESCO-Welterbes Conegliano Valdobbiadene. Ruggeri arbeitet eng mit über 100 langjährigen Weinbauern zusammen und legt grossen Wert auf einen nachhaltigen und sorgfältigen Umgang mit den Rebbergen. Die Glera-Traube steht im Mittelpunkt, wird bei ausgewählten Weinen jedoch durch kleine Anteile autochthoner Rebsorten wie Bianchetta, Perera oder Verdiso ergänzt, um zusätzliche Komplexität zu verleihen.

Bekannt wurde Ruggeri als einer der Pioniere des modernen Prosecco Superiore. Das Weingut entwickelte eigene Methoden der Schaumweinbereitung und setzte früh auf verlängerte Reifezeiten, sowohl im Drucktank als auch auf der Hefe. Dadurch entstehen Proseccis mit feiner Perlage, ausgeprägter Aromatik und aussergewöhnlicher Eleganz. Zahlreiche internationale Auszeichnungen und Höchstbewertungen bestätigen den hohen Qualitätsanspruch des Hauses.

Region

Versteckt zwischen den Hügeln von Valdobbiadene und Conegliano im Schatten der Dolomiten wächst hier der berühmte DOC-klassifizierte Schaumwein Prosecco. Auf beschaulichen 4000 Hektaren gedeihen hier natürlich vor allem die Glera-Trauben, dazu kommen ganz wenige Flaschen Rotwein aus den Colli Asolani. Für dieses Cuvée werden Cabernet und Merlot Trauben verarbeitet.