

QUARTESE

VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE
D.O.C.G. BRUT

Ha colore verdolino, brillante, spuma fitta e perlage fine e persistente. Il profumo è intenso, molto elegante, con note di mela gialla e pesca a pasta bianca. Ha equilibrio e delicatezza ed è piacevolmente acidulo e sapido. Armonico in bocca e con una completa corrispondenza al profumo.

Vitigno: Glera (min. 85%) e altre varietà di uve bianche del territorio (max. 15%).

Vendemmia: settembre.

Vinificazione: in bianco, cioè in assenza delle bucce alla temperatura controllata di 16 °C; presa di spuma per lenta rifermentazione in grandi recipienti chiusi, a 14 - 15 °C.

Pressione in bottiglia: 5,5 atm.

Residuo zuccherino: 9 g/l.

Alcool: 11%.

Temperatura di servizio: 5 - 7 °C.

Formati disponibili: 0,75 L - 1,5 L.



SALTÈR

VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE
D.O.C.G. EXTRA BRUT

Ha colore giallo paglierino tenue con luminosi riflessi verdolini, spuma compatta e soffice, perlage fine, generoso e persistente. All'olfatto si fa avanti una sfumatura floreale che successivamente dà spazio ad un fruttato ampio di mela verde croccante e di pera Williams. Il gusto è asciutto, fresco, delicato, agile ed equilibrato con lungo finale.

Vitigno: Glera (min. 85%) e altre varietà di uve bianche del territorio (max. 15%).

Vendemmia: settembre.

Vinificazione: in bianco, cioè in assenza delle bucce alla temperatura controllata di 16 °C; presa di spuma per lenta rifermentazione in grandi recipienti chiusi, a 14 - 15 °C.

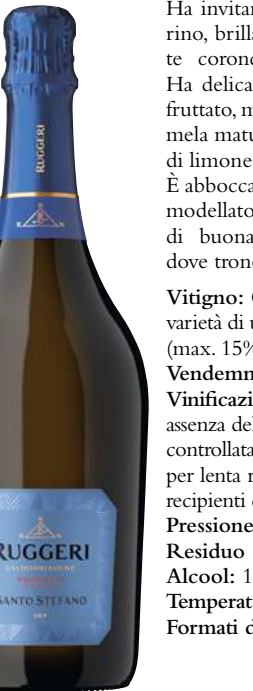
Pressione in bottiglia: 5,5 atm.

Residuo zuccherino: 4,5 g/l.

Alcool: 11,5%.

Temperatura di servizio: 5 - 7 °C.

Formati disponibili: 0,75 L.



SANTO STEFANO

VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE
D.O.C.G. DRY

Ha invitante colore giallo paglierino, brillante, con una persistente coroncina di sottile perlage. Ha delicato e insistente profumo fruttato, molto fine, con sentori di mela matura, pere Williams e fiori di limone. È abboccato e fresco, di corpo ben modellato e rotondo. Armonico e di buona persistenza aromatica dove troneggia il fruttato.

Vitigno: Glera (min. 85%) e altre varietà di uve bianche del territorio (max. 15%).

Vendemmia: settembre.

Vinificazione: in bianco, cioè in assenza delle bucce alla temperatura controllata di 16 °C; presa di spuma per lenta rifermentazione in grandi recipienti chiusi, a 14 - 15 °C.

Pressione in bottiglia: 5,5 atm.

Residuo zuccherino: 28 g/l.

Alcool: 11%.

Temperatura di servizio: 5 - 7 °C.

Formati disponibili: 0,75 L.

Cantina Ruggeri è un'azienda storica, ben radicata a Valdobbiadene, culla del Prosecco Superiore D.O.C.G. Relazioni di fiducia consolidata garantiscono le uve di oltre un centinaio di viticoltori, oggi al centro della grande Famiglia Ruggeri. La maggior parte del raccolto proviene dalla splendida superficie collinare delimitata dalle storiche frazioni di Santo Stefano, San Pietro di Barbozza



Ruggeri & C. Srl

Via Prà Fontana, 4 - 31049 Valdobbiadene (TV) - Italy

Tel. +39 0423.9092 - Fax +39 0423.973.304

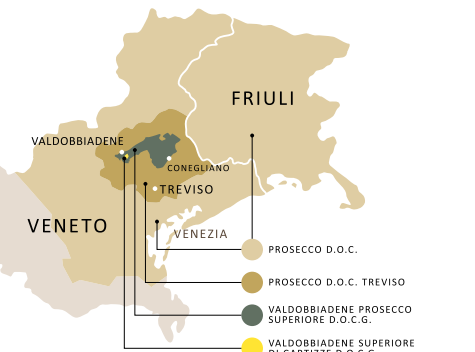
www.ruggeri.it - ruggeri@ruggeri.it

Wine shop: lun - ven 8.30 - 13.00 ; 14.00 - 18.30 e sab 9.00 - 13.00

Prenotazioni visite e degustazioni: hospitality@ruggeri.it



RUGGERI
VALDOBBIADENE



ARMONIA E COSTANZA: LO STILE RUGGERI

Nei 70 anni dedicati alla creazione di vini spumanti, la nostra azienda ha messo a punto e perfezionato tecniche e modi di operare rivolti all'assoluta armonia del vino che, cullato dall'autoclave, al termine della sua metamorfosi diventerà spumante. L'accuratezza nella creazione iniziale dei vini, è per noi condizione irrinunciabile per ottenere un'intensa piacevolezza, che ancor più evolverà nel tempo sviluppando una personalità armoniosa.

L'arte dell'assemblaggio consiste in: dedizione maniacale alla valutazione di tutte le selezioni provenienti da diverse località; intuizione e grande perizia nella composizione di vini diversi per origine, posizione del vigneto e caratteristiche intrinseche; capacità di interpretare e prevedere il mutevole evolversi delle differenti annate.

Nel tempo, all'interno dell'azienda, si è consolidata una cultura da tutti condivisa, passaggio necessario per delineare uno stile produttivo e un'identità riconoscibile, fatta di pulizia olfattiva, essenzialità, rigore, fine aromaticità fruttata e floreale, fragranza e sapidità che, grazie al perfetto equilibrio fra dolcezza e acidità, si intrecciano in un finale lungo e intenso. Al centro dei nostri pensieri è la costanza qualitativa e l'espressione di una personalità attraente, appagante e affidabile, capace nel tempo di delineare un'identità ben definita e di creare empatia con i nostri clienti e gli appassionati.



GIALLO'ORO
VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE
D.O.C.G. EXTRA DRY

Ha colore giallo paglierino tenue con riflessi brillanti, impeccabile limpidezza ricamata da minuto e incessante perlage. Di buona intensità aromatica che varia dalle note fruttate di mela gialla ai fiori bianchi di acacia. Bouquet di raffinata eleganza. In bocca è abboccato e fresco, gradevolmente snello con una bollicina piacevolmente sottile, una buona freschezza che dà vigore alla struttura del vino ed un finale fruttato.

Vitigno: Glera (min. 85%) e altre varietà di uve bianche del territorio (max. 15%).

Vendemmia: settembre.

Vinificazione: in bianco, cioè in assenza delle bucce alla temperatura controllata di 16 °C; presa di spuma per lenta rifermentazione in grandi recipienti chiusi, a 14 - 15 °C.

Pressione in bottiglia: 5,5 atm.

Residuo zuccherino: 16 g/l.

Alcool: 11%.

Temperatura di servizio: 5 - 7 °C.

Formati disponibili: 0,375 L - 0,75 L - 1,5 L - 3 L - 6 L.



LE SELEZIONI

GIUSTINO B. VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. EXTRA DRY MILLESIMATO

Colore giallo paglierino con una spuma fine e persistente. In bocca è ampio e fruttato, ricorda la mela gialla, la pesca, i fiori d'acacia, un bouquet incorniciato da delicate e fresche sfumature di pompelmo rosa.

Ha equilibrio e delicatezza uniti a note aromatiche di grande finezza. In bocca è armonico ed elegante, di buona pienezza e persistenza.

Vitigno: Glera (min. 85%) e altre varietà di uve bianche del territorio (max. 15%).
Vendemmia: settembre.
Vinificazione: in bianco, cioè in assenza delle bucce alla temperatura controllata di 16 °C; presa di spuma nella primavera successiva alla vendemmia, per lenta rifermentazione in grandi recipienti chiusi a 14 - 15 °C, con sosta sui lieviti di circa 3 mesi.
Pressione in bottiglia: 5,5 atm.
Residuo zuccherino: 17 g/l.
Alcool: 11,5%.
Temperatura di servizio: 5 - 7 °C.
Formati disponibili: 0,75 L - 1,5 L - 3 L.



VECCHIE VITI VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. BRUT MILLESIMATO

Bouquet fruttato e floreale, con profumi di fiori di acacia e di fiori bianchi di magnolia. Note fruttate di pera, mela e uva spina. In bocca si esprimono prima di tutto le note fresche ed è subito intenso e vellutato al palato, con sentori anche di pesca e frutta a pasta bianca. Il perlage è fine e persistente. La complessità è sostenuta da una solida acidità, con una elegante nota sapida nel finale.

Vitigno: Glera 94%, Verdiso 2%, Bianchetta 2% e Perera 2% da singole viti selezionate con età compresa tra gli 80 - 100 anni.
Vendemmia: settembre.
Vinificazione: in bianco, cioè in assenza delle bucce alla temperatura controllata di 16 °C; presa di spuma nella primavera successiva alla vendemmia, per lenta rifermentazione in grandi recipienti chiusi a 14 - 15 °C, con sosta sui lieviti di circa 3 mesi.
Pressione in bottiglia: 5,5 atm.
Residuo zuccherino: 8 g/l.
Alcool: 12%.
Temperatura di servizio: 5 - 7 °C.
Formati disponibili: 0,75 L - 1,5 L.



L'EXTRABRUT VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. EXTRA BRUT MILLESIMATO

Vino spumante che si presenta di un bel giallo paglierino con tenui riflessi verdolini ed un perlage brioso e molto fine. Al naso è fragrante e fruttato, con note di mela gialla e pesca bianca, delicatamente floreale con lievi nuance di fiori d'acacia ed accenni agrumati. In bocca offre buona struttura ed una decisa sapidità che, fondendosi alla struttura acida, lo rende piacevole e fresco. Il suo lungo finale è vivacizzato da toni aromatici.

Vitigno: Glera (min. 85%) e altre varietà di uve bianche del territorio (max. 15%).
Vendemmia: settembre.
Vinificazione: in bianco, cioè in assenza delle bucce alla temperatura controllata di 16 °C; presa di spuma nella primavera successiva alla vendemmia, per lenta rifermentazione in grandi recipienti chiusi a 14 - 15 °C, con sosta sui lieviti di circa 3 mesi.
Pressione in bottiglia: 5,5 atm.
Residuo zuccherino: 4,5 g/l.
Alcool: 11,5%.
Temperatura di servizio: 5 - 7 °C.
Formati disponibili: 0,75 L.



ENROSADIRA ROSÉ DI PINOT BRUT

Ha colore rosato luminoso con perlage fine di catenelle armoniose e durevoli. Soave levità della sua setosa crema esaltata da delicate note di melagrana, ribes e fragola e da toni di peonia e rosa con rintocchi balsamici di mentuccia. In bocca l'intensità è intrigante grazie all'accesa freschezza e alla vibrante mineralità. Vino spumante complesso, armonico ed elegante con un finale lungo ed un epilogo coerente nel ritorno di piccoli frutti rossi.

Vitigno: 100% Pinot Nero.
Vendemmia: settembre.
Vinificazione: le uve sono vinificate con un brevissimo contatto (poche ore) con le bucce. La fermentazione si svolge ad una temperatura di 20 °C; presa di spuma per lenta rifermentazione in grandi recipienti chiusi a 14 -15 °C, con successiva sosta sui lieviti di minimo 6 mesi.
Pressione in bottiglia: 5,5 atm.
Residuo zuccherino: 6 g/l.
Alcool: 12%.
Temperatura di servizio: 5 - 7 °C.
Formati disponibili: 0,75 L.



CARTIZZE

CARTIZZE BRUT VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE D.O.C.G. BRUT

Ha colore giallo paglierino brillante, percorso da tenui toni verdolini ed un perlage fine, elegante e persistente. Il profilo aromatico è fragrante e si orienta verso freschi profumi di pere estive, delicate note di petali di fiori bianchi ed erbe di campo. Al palato la struttura gustativa conferma un grande equilibrio e una sapidità cristallina con una nota minerale. Morbido in bocca, con un lungo finale che fa riemergere i toni agrumati riscontrati all'olfatto.

Vitigno: Glera (min. 85%) e altre varietà di uve bianche del territorio (max. 15%).
Vendemmia: settembre.
Vinificazione: in bianco, cioè in assenza delle bucce alla temperatura controllata di 16 °C; presa di spuma per lenta rifermentazione in grandi recipienti chiusi, a 14 - 15 °C.
Pressione in bottiglia: 5,5 atm.
Residuo zuccherino: 8 g/l.
Alcool: 11,5%.
Temperatura di servizio: 5 - 7 °C.
Formati disponibili: 0,75 L.



CARTIZZE DRY VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE D.O.C.G. DRY

Ha tonalità paglierina molto leggera con perlage minuto e persistente. È intensamente fruttato e floreale con profumi molto persistenti e di grande finezza. Sono evidenti sentori di buona frutta matura (mela gialla in particolare) e di fiori di glicine. È amabile e carezzevole, fresco e di corpo molto equilibrato. Ha grande armonia, lunga ed intensa persistenza aromatica, con finale decisamente fruttato.

Vitigno: Glera (min. 85%) e altre varietà di uve bianche del territorio (max. 15%).
Vendemmia: settembre.
Vinificazione: in bianco, cioè in assenza delle bucce alla temperatura controllata di 16 °C; presa di spuma per lenta rifermentazione in grandi recipienti chiusi, a 14 - 15 °C.
Pressione in bottiglia: 5,5 atm.
Residuo zuccherino: 28 g/l.
Alcool: 11,5%.
Temperatura di servizio: 5 - 7 °C.
Formati disponibili: 0,75 L.



I CONTEMPORANEI

ARGEO PROSECCO D.O.C. BRUT

Ha colore paglierino tenue con riflessi verdolini, perfetta limpidezza attraversata da perlage minuto, ricco e persistente. Il profumo è franco ed elegante caratterizzato da sentori floreali che si fondono in un complesso armonico tipicamente fruttato con intensi aromi che ricordano la mela gialla. In bocca è fresco, delicato, equilibrato e leggero di alcol con lungo finale fruttato.

Vitigno: Glera (min. 85%) e altre varietà di uve bianche del territorio (max. 15%).
Vendemmia: settembre.
Vinificazione: in bianco, cioè in assenza delle bucce alla temperatura controllata di 18 °C, per circa 8 giorni; presa di spuma per lenta rifermentazione in grandi recipienti chiusi, a 14 - 15 °C.
Pressione in bottiglia: 5,5 atm.
Residuo zuccherino: 12 g/l.
Alcool: 11%.
Temperatura di servizio: 5 - 7 °C.
Formati disponibili: 0,20 L - 0,75 L - 1,5 L.



ARGEO ROSÉ PROSECCO D.O.C. BRUT MILLESIMATO

Ha colore rosa tenue che ricorda le sfumature dei fiori di pesco. Spuma fitta e perlage vivace e fine. Profumo di frutti del sottobosco e di fiori bianchi con una nota balsamica di foglioline di rosmarino fresco. In bocca entra fresco e brioso, poi emerge la sapidità e infine la struttura corposa. Armonico ed elegante, chiude con un finale lungo e setoso.

Vitigno: Glera (min. 85%) e Pinot Nero (max. 15%).
Vendemmia: settembre.
Vinificazione: le uve Glera sono vinificate in bianco ad una temperatura di 18 °C. Le uve di Pinot Nero sono vinificate in rosso ad una temperatura di 25 °C, a contatto con le bucce per circa 4 - 5 giorni. I due vini base vengono quindi assemblati per la presa di spuma ed una lenta rifermentazione in grandi recipienti chiusi a 14 - 15 °C, con successiva sosta sui lieviti di minimo 2 mesi.
Pressione in bottiglia: 5,5 atm.
Residuo zuccherino: 9 g/l.
Alcool: 11,5%.
Temperatura di servizio: 5 - 7 °C.
Formati disponibili: 0,20 L - 0,75 L.



MORBÌN VINO SPUMANTE METODO ITALIANO EXTRA DRY

È uno spumante morbido e aromatico dal bouquet delicato e caratteristico. Di colore giallo paglierino cristallino, rivela subito nel bicchiere un perlage fine e persistente. Intensamente fruttato al naso con evidenti note che ricordano la mela gialla, la pesca e delicati fiori d'acacia. Al gusto irrompe fresco, morbido, su fondo sapido con un finale piacevolmente fruttato ed aromatico.

Vitigno: Cuvée di selezionate uve bianche del territorio.
Vendemmia: settembre.
Vinificazione: in bianco, cioè in assenza delle bucce, alla temperatura controllata di 18 °C; presa di spuma per lenta rifermentazione in grandi recipienti chiusi, a 16 °C.
Pressione in bottiglia: 5,5 atm.
Residuo zuccherino: 13 g/l.
Alcool: 11,5%.
Temperatura di servizio: 5 - 7 °C.
Formati disponibili: 0,75 L - 1,5 L.



VINO FRIZZANTE PROSECCO D.O.C.

Ha colore paglierino tenue con riflessi verdolini e delicato perlage ottenuto per fermentazione naturale a pressione moderata (2 atm. circa). I profumi fruttati si ripetono al palato, fresco e abboccato.

Vitigno: Glera (min. 85%) e altre varietà di uve bianche del territorio (max. 15%).
Vendemmia: settembre.
Vinificazione: in bianco, cioè in assenza delle bucce alla temperatura controllata di 18 °C; presa di spuma per lenta rifermentazione in grandi recipienti chiusi, a 16 °C.
Pressione in bottiglia: 2 atm.
Residuo zuccherino: 10 g/l.
Alcool: 11%.
Temperatura di servizio: 5 - 7 °C.
Formati disponibili: 0,75 L.

