

# A Natale, Cartizze D0CG Brut di Ruggeri: sintesi di unicità e biodiversità irripetibili

written by Emanuele Fiorio | 23 Novembre 2022



Una micro-area collinare ubicata tra le frazioni di Santo Stefano, Saccol e San Pietro di Barbozza nel comune di Valdobbiadene, un Cru che si estende per 106 ettari interamente dedicati alla Glera, vitigno a bacca bianca, componente base del Prosecco: questo è il Cartizze e qui nasce il [Valdobbiadene Superiore di Cartizze D.O.C.G. Brut di Ruggeri](#).

Un lembo di terra tra le colline di Valdobbiadene (dichiarate Patrimonio Mondiale dell'Umanità dall'UNESCO) che rappresenta il **vertice qualitativo della denominazione Prosecco**. Non a

caso, nel Cartizze il disciplinare prevede rese per ettaro più basse (120 q.li/ettaro) rispetto ai 135 q.li/ettaro dell'area DOCG e ai 180 q.li/ettaro dell'area DOC, garantendo il massimo livello qualitativo a scapito dei grandi volumi.

Un'oasi di eccezionale pregio all'interno di questa vasta area di produzione viticola, caratterizzata da **peculiarità irripetibili** dovute alla ventilazione costante, all'esposizione a sud, alla morfologia del territorio, all'ampia escursione termica tra il giorno e la notte, al terreno ricco di minerali e ad una biodiversità che vanta oltre cento specie di piante, fiori ed erbe spontanee.

Il Valdobbiadene Superiore di Cartizze D.O.C.G. Brut di [Ruggeri](#) è il **frutto e la sintesi di queste unicità e della biodiversità circostante**, esprimendone appieno i profumi: erbe di campo, delicate note di petali di fiori bianchi e profumo di pere.

Conviviale e vivace, fragrante e aromatico, con il suo armonioso equilibrio e la sua mineralità e sapidità cristallina è la **scelta ideale per il prossimo Natale, per celebrare il Capodanno 2023 o come idea regalo sotto l'albero.**

Una selezione, un prestigioso terroir racchiuso in una bottiglia che diviene **occasione per celebrare momenti di festa, di benessere, di allegria, di pienezza per suggellare al meglio le festività di fine anno.**

Come aperitivo o a tavola per cena, il **Cartizze D.O.C.G. Brut di Ruggeri si rivela eccellente durante le feste natalizie**, in abbinamento con finger food, verdure pastellate, delicati piatti di carne bianca, lasagne e torte salate o con piatti a base di pesce, crostacei e molluschi.

**Una scelta che va ben oltre il prodotto, a favore di una viticoltura sostenibile** in grado di interpretare una cultura del vino rispettosa dell'ambiente, delle persone e del territorio. Ruggeri infatti ha intrapreso un percorso

caratterizzato da numerosi progetti innovativi volti alla salvaguardia dell'ecosistema e alla salute dei conferitori.

Lo testimoniano le parole di **Gianluca Tognon, agronomo di Ruggeri**: “Per noi è fondamentale preservare il territorio e monitorare l'ecosistema, creando le migliori condizioni per una produzione eccellente e soprattutto di qualità sostenibile. Da sempre siamo in prima linea per testare metodologie sempre più efficaci ed innovative di lotta integrata”.

Un cammino che si è concretizzato nel 2019 con l'adesione al **Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI)** che certifica l'alta qualità e la sostenibilità in vigneto e testimonia la produzione integrata nel prezioso Cru del Cartizze.

Grazie a questo iter virtuoso, dalla vendemmia 2020, la rinomata certificazione SQNPI viene applicata sulle etichette del [Cartizze D.O.C.G. Brut di Ruggeri](#), **uno dei primi vini della sua categoria a potersi fregiare del marchio**, il coronamento di un lavoro incessante in difesa della biodiversità e della bellezza di un territorio che da secoli incarna un unicum a livello mondiale.