Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG 2017 “Ladaltempo” di Ruggeri

scritto da Redazione Wine Meridian | 9 Settembre 2023



Capire la storicità e l’esperienza di una casa vitivinicola come Ruggeri è il primo esercizio di ogni amante del vino per poter degustare questo spumante, Ladaltempo N°1, frutto della conoscenza, dell’esperienza e della sapiente visione di questa storica cantina.

Ladaltempo è un nome evocativo: parla della capacità di aspettare il momento giusto senza piegarsi alle scadenze e alle ricorrenze del mondo circostante. Infatti sin dal suo concepimento, grazie alla prolungata sosta sui propri lieviti, questo vino è stato pensato per invitare chi lo beve a rallentare, a riflettere e ad apprezzare i ritmi naturali del territorio. Non a caso, il packaging scelto richiama con

eleganza la meridiana, un vero e proprio emblema rurale della Valdobbiadene che funge da connessione identitaria tra tempo e territorio.

Ruggeri ha voluto ottenere un vero simbolo della spumantistica locale, grazie alla qualità delle uve migliori accuratamente raccolte nell'areale di Valdobbiadene. Successivamente alla presa di spuma, Ladaltempo ha rifermentato lentamente in autoclave e il risultato straordinario di un tempo di maturazione così intrigantemente lungo lo abbiamo poi percepito in tutto il suo insieme durante la degustazione. Ciò che rende veramente unico Ladaltempo è infatti il "Metodo Ruggeri", una tecnica distintiva e peculiare che prevede una lunga e quieta maturazione sui lieviti per ben 60 mesi.

Al versarlo, il nostro panel di degustatori ha trovato quasi una sorpresa (forse ingannato dalla Denominazione o origine di produzione, Conegliano-Valdobbiadene Prosecco DOCG), perché la sensazione netta e chiara è stata la grande cremosità che si apriva prepotentemente nel bicchiere.

All'olfatto, Ladaltempo 2017 è esploso in tutta la sua fragrante personalità, con una grande franchezza del vitigno Glera ma soprattutto con un'ampiezza di profumi ben definiti, dal fiore bianco al leggerissimo ma suadente frutto tropicale, per arrivare a punte sorprendenti di frutta fresca a polpa bianca e fiori ed erbe di campo d'estate.

Ladaltempo è un esercizio di equilibrio molto ben realizzato, un "gioco" di raffinata freschezza e struttura rimarcata dall'ottima ed innovativa lavorazione che, per la lunga sosta sui lieviti, dona un'unicità identitaria per questo Prosecco Superiore.

Questo importante spumante millesimato sorprende nel suo essere a proprio agio in ogni grande occasione, prediligendo armonie di gusto e abbinamenti di pesce, crostacei al vapore e fritti di paranza, rendendosi poi vero protagonista della

costante ricerca sulle materie prime della moderna cucina italiana.

A Ladaltempo 2017, frutto della visione e della passione di Ruggeri, auguriamo un futuro di importanti successi e di valorizzazione su un mercato mondiale sempre più attento alla qualità senza compromessi tipica dell'azienda.

Company Profile

Ruggeri è una storica cantina fondata nel 1950 a Valdobbiadene, la zona più suggestiva dell'intera denominazione Prosecco Superiore DOCG. Da sempre Ruggeri produce i suoi spumanti da uve coltivate nelle splendide colline di Valdobbiadene, note per la produzione di uve di altissima qualità dell'intera denominazione. Proprio al centro di questo territorio si trova la preziosa collina del Cartizze, il cru più famoso dell'intera zona. La costante ricerca della migliore qualità ha fatto sì che Ruggeri diventasse uno dei principali produttori di spumante Cartizze, tanto che il logo della cantina simboleggia il legame duraturo tra Ruggeri e questa preziosa area.

Ruggeri
Via Prà Fontana, 4
Valdobbiadene, TV 31049 IT

www.ruggeri.it
+39 0423 9092
ruggeri@ruggeri.it


R
R
N