



R U D E

VIGNAIOLI INDIPENDENTI  
VALDOBBIADENE





VITTORE RUGGERI

UNA TRADIZIONE DI FAMIGLIA

“DA SEMPRE LA NOSTRA FAMIGLIA COLTIVA LA VITE IN QUESTE MERAVIGLIOSE COLLINE, SIAMO CRESCIUTI OSSERVANDO I NONNI, POI NOSTRO PADRE, CHE ANCORA OGGI TRASCORRE LE GIORNATE TRA I VIGNETI.”




RUGGERO E ANDREA RUGGERI SONO NATI E CRESCIUTI NELLA SPLENDIDA CORNICE DI VALDOBBIADENE, E NE CONOSCONO LA TRADIZIONE, CONSAPEVOLI DELLE DIVERSE EVOLUZIONI CHE HA AVUTO NEL CORSO DEI SECOLI QUESTO TERRITORIO. QUELLO CHE OGGI È QUESTA ZONA È IL FRUTTO DI ESPERIENZE PROVE, CONSIDERAZIONI E VALUTAZIONI DI UN TERRENO CHE GIÀ SPONTANEAMENTE È IN GRADO DI PRODURRE GRANDI UVE E CHE LO HA PORTATO AD EVERE UNA FAMA INTERNAZIONALE NEL MONDO DEL VINO. NASCE COSÌ LA CANTINA RUGE, ANCORATA AL PASSATO GUARDANDO AL FUTURO.





IL NOSTRO PANORAMA

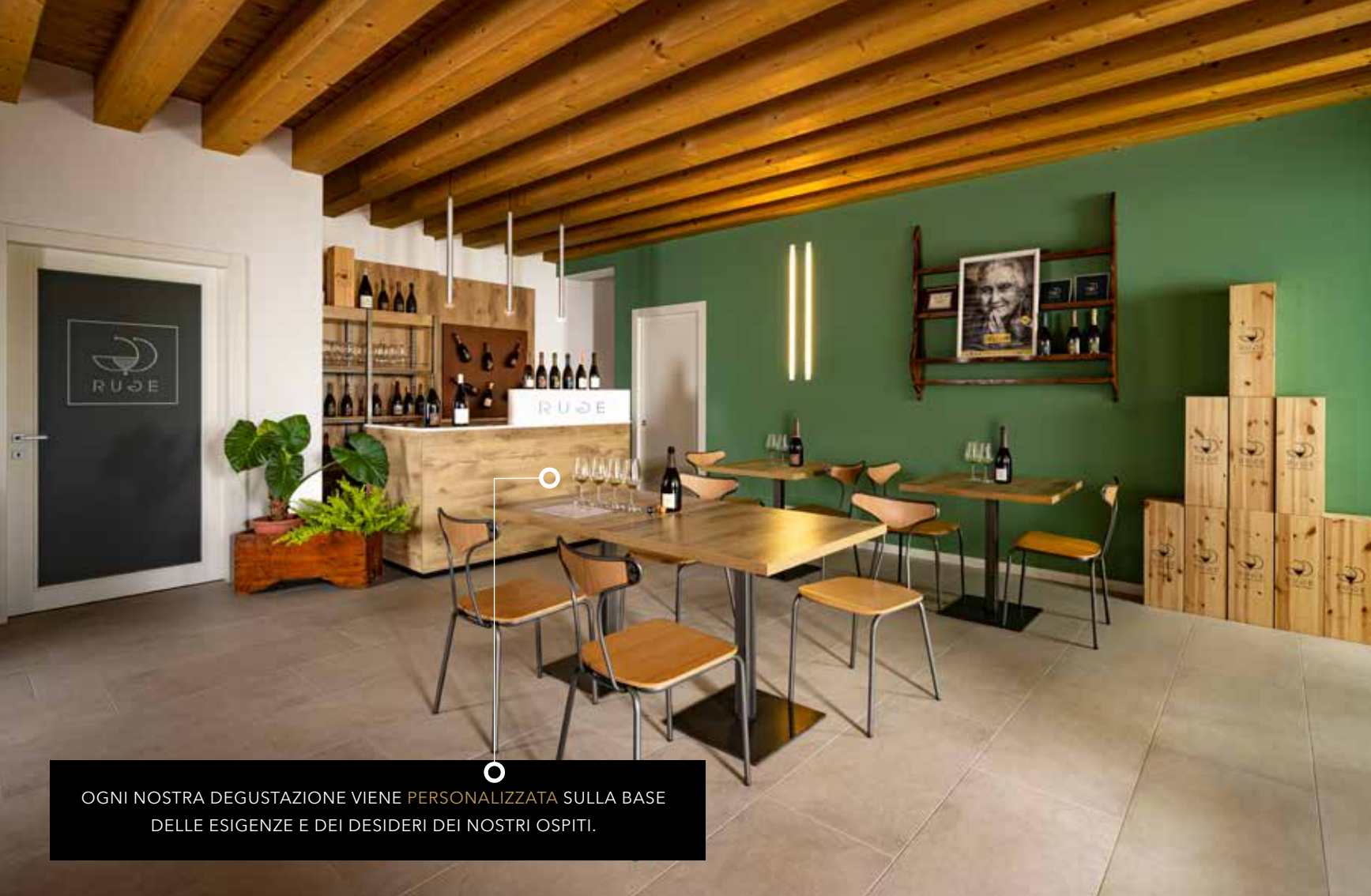
" OGNI GIORNO, APPENA LA LUCE INIZIA AD APPOGGIARSI SU QUESTE COLLINE, RINGRAZIAMO PER CIÒ CHE ABBIAMO E SIAMO ORGOGLIOSI DI POTER ESSERE PARTE DI QUESTA MERAVIGLIA".



" LA RICERCA DELLA SEMPLICITÀ E DELL'AUTENTICITÀ NEI NOSTRI VINI CI ALLONTANA DALLE LOGICHE STERILI DEL FREDDO MERCATO, MA SICURAMENTE, CI AVVICINA ALLO SPIRITO DEL VINO".

RUJE

CARTIZE  
VALLE D'AOSTA  
D.O.C.G.



## SALA DEGUSTAZIONE

Con la sua spettacolare veduta panoramica sulle Colline, la nostra sala degustazione è il luogo ideale dove poter trascorrere momenti sereni, e poter approfondire la conoscenza dei nostri vini.



OGNI NOSTRA DEGUSTAZIONE VIENE PERSONALIZZATA SULLA BASE DELLE ESIGENZE E DEI DESIDERI DEI NOSTRI OSPITI.

Sarete seguiti ed accompagnati in un percorso degustativo che vuole lasciare impresa nella memoria la filosofia con la quale portiamo i nostri calici sul tavolo. Vi invitiamo quindi a contattarci, per organizzare al meglio la vostra visita.

## I NOSTRI METODO "MARTINOTTI"

### PRIMARIO

Valdobbiadene Prosecco Superiore  
Extra Dry DOCG



Un vino versatile, perfetto per un' aperitivo in compagnia. Le note fruttate e fresche sono esaltate dalla tipica sapidità dovuta al territorio. Bilanciato e persistente per una grande piacevolezza nella beva. Spumantizzazione con metodo Martinotti per circa 45 giorni.

Varietà: Glera 95% - Verdiso e Bianchetta 5%  
Zuccheri residui 13 gr/litro. Alchol 11°

## I NOSTRI METODO "MARTINOTTI"

### ANNUALE

Valdobbiadene Prosecco Superiore  
Brut DOCG



Da vecchi ceppi nelle nostre storiche vigne raccogliamo l'uva che diventerà l' ANNUALE. Un vino che rispecchia l'autenticità del territorio dal quale estrae la straordinaria struttura. L'equilibrio tra il basso residuo zuccherino ( circa 6 grammi litro ) e la tipica sapidità ne fanno un abbinamento ideale per crudi e primi piatti di pesce. Ideale anche con delicate carni bianche e ovviamente per tutti coloro che amano l'aperitivo più secco. La presa di spuma di oltre 60 giorni rende la bollicina cremosa e vellutata.

Varietà: Glera 95% - Verdiso e Bianchetta 5%  
Zuccheri residui 6 gr/litro. Alchol 11°

## I NOSTRI METODO "MARTINOTTI"

RU - ZERO  
Valdobbiadene Prosecco Superiore  
Extra Brut DOCG



Dopo una lunga presa di spuma di oltre 6 mesi, finalmente mettiamo in bottiglia il nostro Zero zuccheri. Un equilibrio difficile da trovare ma reso possibile dalla grande struttura delle uve provenienti da viti di oltre 40 anni a dimora nelle nostre rive più rappresentative. Intenso, dalla forte personalità esalta note di agrumi e spezie accompagnate da grande sapidità e acidità. Questo vino si esprime al meglio con le ostriche e gli scampi crudi. Ve lo consigliamo anche con il rombo e l'anguilla.

Varietà: Glera 95% - Verdiso e Bianchetta 5%  
Zuccheri residui 0 gr/litro. Alcol 11,5°

## I NOSTRI METODO "MARTINOTTI"

CARTIZZE  
DOCG



Sua maestà il Cartizze, giusta introduzione per questo vino, figlio di pochissimi ettari di viticoltura eroica, esposti perfettamente per la perfetta maturazione. Un sottosuolo minerale di marna argillosa ( salis ) vecchia di milioni di anni costituisce l'ossatura del terreno ove nasce questo vino. Grappoli d'oro, dolci, ricchi di sapidità e acidità. Il nostro Cartizze è il calice ideale per ogni momento che valga la pena essere celebrato.

Varietà: Glera zona Cartizze. Zuccheri residui 17 gr/litro. Alcol 11,5°



## I NOSTRI RIFERMENTATI IN BOTTIGLIA

ESSENZIALE  
Col Fondo Agricolo  
rifermentato in bottiglia

“L'essenziale è invisibile agli occhi non si vede bene che col cuore” (Le petit Prince - Antoine de Saint-Exupéry) Il nostro rifermentato in bottiglia vuole essere la semplice espressione della viticoltura Valdobbiadene e segue in maniera sincera la sua spontanea fermentazione in bottiglia. Nulla viene artefatto tutto è Essenziale. Matura in bottiglia per almeno 6 mesi prima di essere messo nel mercato. Dal 2020 fa parte del progetto Col Fondo Agricolo. ([www.colfondoagricolo.it](http://www.colfondoagricolo.it))

Varietà: Glera. Alcol 11°

## I NOSTRI RIFERMENTATI IN BOTTIGLIA

ASSOLUTO

Una piccolissima produzione solo nelle migliori annate e con perfette condizioni. Un metodo classico che matura per 48 mesi sui lieviti.

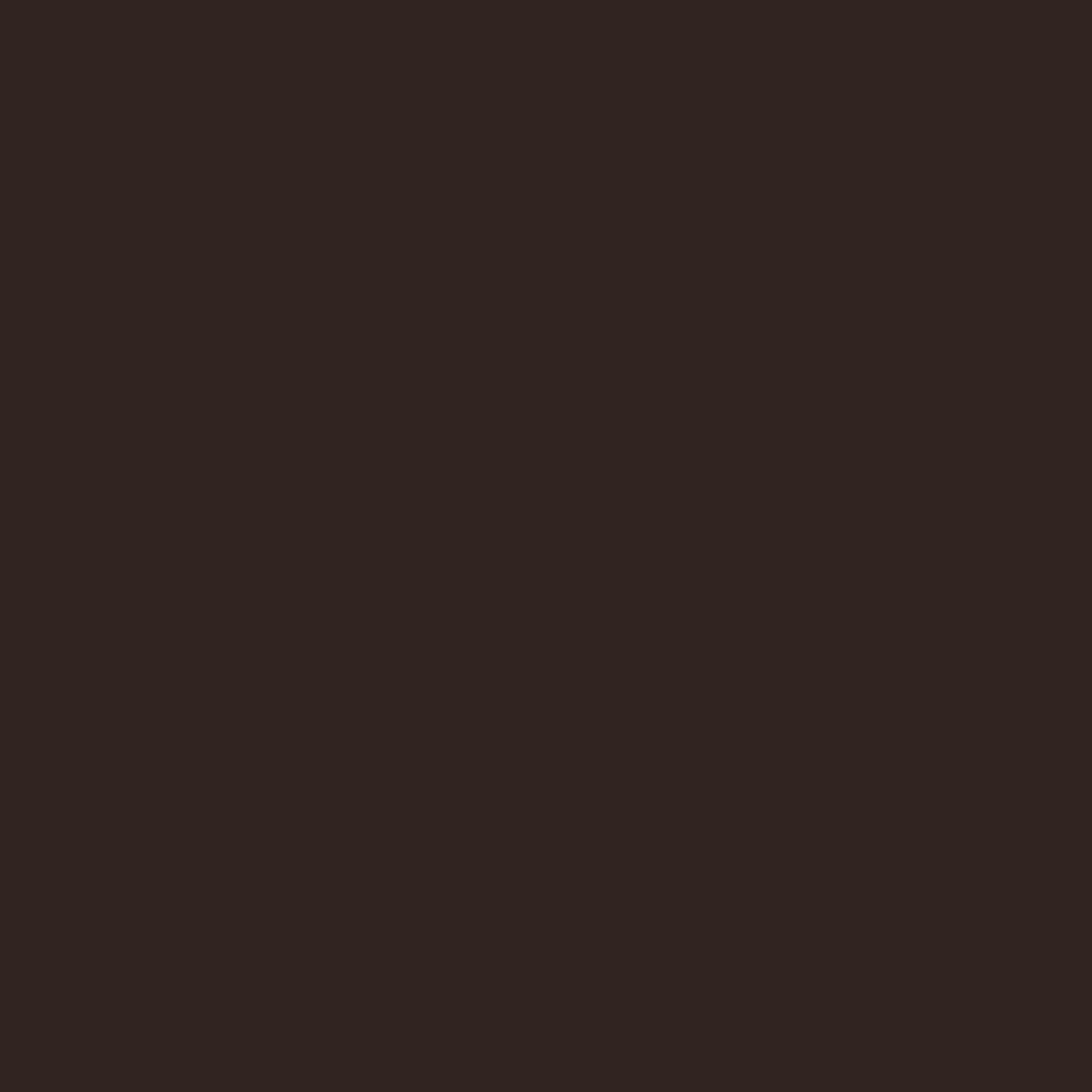
Varietà: Glera 95% - Verdiso e Bianchetta 5%. Zuccheri: non dosato. Alcol 12°





ANNOTAZIONI

Lined area for notes, consisting of multiple horizontal lines.





AZIENDA AGRICOLA RUGE

DI RUGGERI R. E A. SOCIETÀ AGRICOLA S.S. VIA FOSSE 1

31049 VALDOBBIADENE TREVISO ITALIA +39.0423.900.224

INFO@RUGE.IT WWW.RUGE.IT