

SELEZIONE XIAMTEA

RUGGERI

Prosecco Superiore D.O.C.G.

Valdobbiadene · Veneto · Italia

Dal 1950, la maison Ruggeri perpetua l'arte delle
nobili bollicine

12 × « Tre Bicchieri » Gambero Rosso



Thés
Tisanes

Prosecco RUGGERI

Épices

13300 SALON DE PROVENCE - 06.65.70.69.65
www.xiamtea.com - contact@xiamtea.fr

L'abuso di alcol è pericoloso per la salute, consumare con moderazione.

L'Anima di una Leggenda

Tra le colline ondulate di Valdobbiadene, dichiarate Patrimonio Mondiale dell'UNESCO, la maison Ruggeri perpetua dal 1950 l'arte del Prosecco con una passione incrollabile. Fondata da Giustino Bisol, questa cantina familiare è diventata uno dei riferimenti assoluti della DOCG Prosecco Superiore.

Ruggeri è prima di tutto una filosofia: rispettare il terroir, esaltare il Glera vitigno storico della regione e offrire bollicine di una precisione e di una costanza fuori dal comune. Ogni cuvée è il frutto di un lavoro meticoloso, dalla vigna alla bottiglia, attraverso metodi di vinificazione ereditati da più generazioni.



L'abuso di alcol è pericoloso per la salute, consumare con moderazione.

La Consacrazione: 12 × « Tre Bicchieri »

Il Gambero Rosso è la bibbia dei vini italiani. Ogni anno, esperti degustano alla cieca migliaia di cuvée meno del 2% raggiunge la distinzione suprema dei « Tre Bicchieri ». Il Giustino B. di Ruggeri ha ottenuto questo onore 12 volte, ponendo questa cuvée nel Pantheon dei più grandi vini d'Italia. Per il millesimo 2026, è la cuvée « Vecchie Viti » ad aver ricevuto il massimo riconoscimento.



L'abuso di alcol è pericoloso per la salute, consumare con moderazione.

① PRIMA CUVÉE



Ruggeri Argeo Rosé

Prosecco DOC Treviso Rosé Brut
Millesimato

9,90 € (75 cl)

L'eleganza si veste di rosa. Questo Argeo Rosé millesimato unisce la finezza aromatica del Glera alla delicata profondità del Pinot Nero. Il suo colore rosa pallido con riflessi di fiori di pesco è seducente al primo sguardo, ancor prima del primo sorso.

Colore: Rosa pallido con riflessi di fiori di pesco, spuma densa, perlage fine e vivace.

Naso: Note tipiche del Glera arricchite da tocchi freschi di ribes e lampone. Un bouquet floreale si conclude con una nota balsamica di rosmarino fresco.

Bocca: Vivace e fresca, seguita da una struttura ampia apportata dal Pinot Nero. Complessa, persistente, di armoniosa setosità.

Finale: Lungo ed elegante, setoso.

L'abuso di alcol è pericoloso per la salute, consumare con moderazione.

Vitigni: Glera (max. 85%) · Pinot Nero (max. 15%)

Vigneto: Migliori vigneti della zona Prosecco D.O.C.

Vendemmia settembre

Vinificazione: Glera vinificato in bianco a 18°C, Pinot Nero in rosso a 25°C con macerazione pellicolare 4-5 giorni. Seconda fermentazione lenta in grandi vasche a 14-15°C. Affinamento sui lieviti min. 2 mesi.

Dati tecnici: 11,5% vol. · Zuccheri: 9 g/l · Pressione: 5,5 atm

Servizio: 5-7°C. Stappare al momento del consumo

Abbinamenti ideali

Aperitivo con stuzzichini · Paste leggere al pesto o ai funghi ·
Carpaccio di barbabietola · Insalata di pomodorini, erbe fresche e avocado · Dolci alla frutta e fragole fresche



L'abuso di alcol è pericoloso per la salute, consumare con moderazione.

② SECONDA CUVÉE



Ruggeri Morbin

Vino Spumante Extra Secco

7,60 € (75 cl)

Un vino spumante vellutato e aromatico, nato sui versanti delle prime propaggini delle Dolomiti nella provincia di Treviso. Il Morbin incarna la dolcezza all'italiana con la sua texture extra secca e il suo bouquet inconfondibile la scelta perfetta per ogni occasione festosa.

Colore: Giallo paglierino cristallino con effervescenza fine e persistente.

Naso: Intensamente fruttato mela gialla, pesca matura e delicati fiori di acacia.

Bocca: Fresca e setosa, con un finale saporito e una piacevole persistenza fruttata e aromatica.

Finale: Goloso, fruttato, di piacevole lunghezza.

L'abuso di alcol è pericoloso per la salute, consumare con moderazione.

Vitigni: Uvaggio di uve bianche locali selezionate

Vigneto: Prime propaggini delle Dolomiti, nord della provincia di Treviso · Vendemmia settembre

Vinificazione: Vinificazione in bianco a 18°C · Fermentazione secondaria lenta in grandi recipienti chiusi a 16°C.

Dati tecnici: 11,5% vol. · Zuccheri: 13 g/l · Pressione: 5,5 atm

Servizio: 5-7°C. Stappare al momento del consumo

Abbinamenti ideali

Tutte le occasioni sociali e festive · Aperitivo · Cicchetti veneziani · Salumi e formaggi · Pesce e verdure saltate



L'abuso di alcol è pericoloso per la salute, consumare con moderazione.



“Ogni bollicina di Prosecco racconta una storia di pazienza.
Circa 70 anni... e sei mesi di vinificazione.”

Paolo Bisol, pronipote del fondatore



L'abuso di alcol è pericoloso per la salute, consumare con moderazione.



Ruggeri, la bellezza delle dolci colline della regione di Valdobbiadene, Patrimonio Mondiale dell'UNESCO dal 2019. Un luogo incantevole dove il lavoro dei viticoltori ha plasmato un paesaggio unico, meritevole di tutela, valorizzazione e conservazione, dove il terreno marino contribuisce al sapore dei vini. È proprio qui che nasce il Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G., grazie alla fortunata combinazione delle caratteristiche uniche del terreno, delle variazioni di temperatura e della ventilazione naturale.

L'abuso di alcol è pericoloso per la salute, consumare con moderazione.

③ TERZA CUVÉE



Ruggeri Quartese

Valdobbiadene Prosecco Superiore
DOCG Brut

11,40 € (75 cl)

Nato nel cuore della DOCG, il Quartese esprime tutta la nobiltà del terroir di Valdobbiadene. Questo brut delicato è l'espressione più pura dell'appellation: colore verde brillante, spuma generosa e aromi di grande finezza.

Colore: Verde brillante, spuma densa, perlage fine e persistente.

Naso: Intenso e molto elegante mela gialla, pesca bianca. Equilibrato e delicato.

Bocca: Armoniosa, rispecchia perfettamente l'aroma. Finale piacevolmente acidulo e saporito.

Finale: Fresco, acidulo, di elegante persistenza.

L'abuso di alcol è pericoloso per la salute, consumare con moderazione.

Vitigni: Glera (min. 85%) · Uve bianche locali (max. 15%)

Vigneto: Colline di Valdobbiadene Conegliano · Vendemmia settembre

Vinificazione: Vinificazione in bianco a 16°C · Fermentazione secondaria lenta in grandi vasche chiuse a 14-15°C.

Dati tecnici: 11% vol. · Zuccheri: 9 g/l · Pressione: 5,5 atm

Servizio: 5-7°C. Stappare al momento del consumo

Abbinamenti ideali

Ottimo come aperitivo · Filetti di branzino e orata · Frutti di mare e crostacei · Antipasti delicati · Risotti cremosi



L'abuso di alcol è pericoloso per la salute, consumare con moderazione.

④ CUVÉE PRESTIGE



Giustino B.

Valdobbiadene Prosecco Superiore
DOCG Extra Sec Millesimato

17,90 € (75 cl)

Omaggio vivente al fondatore Giustino Bisol, creata nel 1995 per celebrare i suoi 50 anni di passione viticola, questa cuvée millesimata è il fiore all'occhiello assoluto della maison. Se pensavate che il Prosecco fosse solo un aperitivo festoso, il Giustino B. vi farà ricredere. È un vino da meditazione, da

gastronomia e da precisione.

Colore: Giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli, spuma fine e persistente.

Naso: Bouquet complesso di fiori bianchi, pera matura, pesca e un sottile tocco di crosta di pane. Sfumature di pompelmo rosa.

Bocca: Bolla cremosa, quasi vellutata. Attacco vivace seguito da un'armonia aromatica che persiste a lungo. Ampia, fruttata, di grande finezza.

Finale: Pulito, elegante e intensamente minerale. Lunga persistenza.

L'abuso di alcol è pericoloso per la salute, consumare con moderazione.

Vitigni: Glera (min. 85%) · Uve bianche locali (max. 15%)

Vigneto: Migliori cru delle colline di Valdobbiadene
Conegliano · Raccolta a mano · Vendemmia settembre

Vinificazione: Vinificazione in bianco a 16°C · Fermentazione in primavera successiva alla vendemmia, in grandi vasche chiuse a 14-15°C · Affinamento sui lieviti ≈ 3 mesi.

Dati tecnici: 11,5% vol. · Zuccheri: 17 g/l · Pressione: 5,5 atm

Servizio: 8-10°C. Servire leggermente più caldo per rivelare tutta la complessità aromatica

Abbinamenti ideali

Aperitivo o brindisi di prestigio · Crostacei nobili · Risotto agli asparagi o al tartufo · Pesci pregiati · Formaggi a pasta molle · Pasticceria salata



L'abuso di alcol è pericoloso per la salute, consumare con moderazione.

Ruggeri, Perla del Veneto

Tra le colline di Valdobbiadene,
Dove la vigna sposa la bruma italiana,
Nasce un nettare dai riflessi dorati,
Ruggeri, il nome che tutti hanno ammirato.

Le sue bolle danzano come stelle leggere,
Nel cristallo, fanno la loro preghiera,
Cantando la pera, il fiore d'acacia,
Il frutto di generazioni che lavorarono là.

Dal Giustino B. all'Argeo Rosé,
Ogni cuvée sa come inebriare,
Il Quartese brut, nobile e fine,
Il Morbin dolce come un mattino.

Dal 1950, la tradizione perdura,
Tra passione per il suolo e vinificazione pura,
Alziamo i calici a questo tesoro veneto,
Ruggeri, il Prosecco che ci fa del bene!

Salute! Alla salute!



Ruggeri ha sempre mantenuto un legame profondo e sincero con la regione di Valdobbiadene. Questo legame si riflette in un impegno costante per la salvaguardia dell'equilibrio naturale che costituisce la ricchezza e l'unicità di questo eccezionale terroir.

Nel corso del tempo, l'azienda ha sviluppato una genuina sensibilità umana e ambientale, alimentata da una conoscenza approfondita dei propri vigneti. Questo approccio si concretizza oggi in progetti e collaborazioni mirati a proteggere e valorizzare in modo sostenibile questo patrimonio naturale, preparando al contempo il terreno per il futuro della viticoltura locale.

XIAMTEA

L'Armonia dei Sapori



Copyright — Propriété de Xiamtea 2026

www.xiamtea.com