

SÉLECTION XIAMTEA

RUGGERI

Prosecco Superiore D.O.C.G

Valdobbiadene · Vénétie · Italie

Depuis 1950, la maison Ruggeri perpétue l'art des bulles nobles

(Trois verres)

12 × « Tre Bicchieri » Gambero Rosso



Thés

Tisanes

Prosecco RUGGERI

Épices

Olivier POLONIA

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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

L'Âme d'une Légende

Dans les collines ondoyantes de Valdobbiadene, classées au Patrimoine Mondial de l'UNESCO, la maison Ruggeri perpétue depuis 1950 l'art du Prosecco avec une passion inébranlable.

Fondée par Giustino Bisol, cette maison familiale est devenue l'une des références absolues de l'appellation DOCG Prosecco Superiore.

Ruggeri, c'est avant tout une philosophie : respecter le terroir, sublimer le Glera cépage historique de la région et offrir des bulles d'une précision et d'une régularité hors norme.

Chaque cuvée est le fruit d'un travail minutieux, de la vigne à la bouteille, en passant par des méthodes de vinification héritées de plusieurs générations.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

La Consécration : 12 x « Tre Bicchieri »

Le Gambero Rosso est la bible des vins italiens. Chaque année, des experts goûtent à l'aveugle des milliers de cuvées moins de 2 % atteignent la distinction suprême des « Tre Bicchieri » (Trois Verres). Le Giustino B. de Ruggeri a décroché cet honneur 12 fois, plaçant cette cuvée au Panthéon des plus grands vins d'Italie. Pour le millésime 2026, c'est la cuvée « Vecchie Viti » (Vignes Vieilles) qui a reçu le sacre suprême.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

① PREMIÈRE CUVÉE



Ruggeri Argeo Rosé

Prosecco DOC Treviso Rosé Brut

Millesimato

9,90 € (75 cl)

L'élégance s'habille de rose. Cet Argeo Rosé millésimé marie la finesse aromatique du Glera à la profondeur délicate du Pinot Noir. Sa robe rose pâle aux reflets de fleurs de pêcher est saisonnant d'emblée, avant même la première gorgée.

Robe : Rose pâle aux reflets de fleurs de pêcher, mousse dense, perlage fin et vif.

Nez : Notes typiques du Glera enrichies de touches fraîches de groseille et framboise. Le bouquet floral s'achève sur une note balsamique de romarin frais.

Bouche : Vive et fraîche, suivie d'une structure ample apportée par le Pinot Noir. Complexe, persistante, d'une harmonie soyeuse.

Final : Longue et élégante, soyeuse.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Cépage : Glera (max. 85%) · Pinot Noir (max. 15%)

Vignoble : Meilleurs vignobles de la zone Prosecco DOC · Vendanges septembre

Vinification : Glera vinifié en blanc à 18°C, Pinot Noir en rouge à 25°C avec macération pelliculaire 4-5 jours. Seconde fermentation lente en grandes cuves à 14-15°C. Élevage sur lies ≥ 2 mois.

Données techniques : 11,5% vol. · Sucres : 9 g/l ·

Pression : 5,5 atm

Service : 5-7°C.

A déboucher au moment de la consommation.

Accords idéaux

Apéritif avec amuse-bouche · Pâtes légères au pesto ou aux champignons · Carpaccio de betterave · Salade de tomates cerises, herbes fraîches et avocat · Desserts aux fruits et fraises fraîches



Pâtes légères au pesto ou aux champignons ·
Carpaccio de betterave · Salade de tomates cerises,
herbes fraîches et avocat ·
Desserts aux fruits et fraises fraîches

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

② DEUXIÈME CUVÉE



Ruggeri Morbin

Vin Mousseux Extra Sec

7,80 € (75 cl)

Un vin mousseux onctueux et aromatique, né sur les pentes des premiers contreforts des Dolomites dans la province de Trévise. Le Morbin incarne la douceur à l'italienne avec sa texture extra sèche et son bouquet distinctif le choix parfait pour toutes les occasions festives.

Robe : Jaune paille cristallin avec une effervescence fine et persistante.

Nez : Intensément fruité pomme jaune, pêche mûre et fleurs d'acacia.

Bouche : Fraîche et soyeuse, avec une finale savoureuse et une agréable persistance fruitée et aromatique.

Final : Gourmande, fruitée, d'une longueur plaisante.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Cépage : Cuvée de raisins blancs locaux sélectionnés

Vignoble : Premiers contreforts des Dolomites, nord de la province de Trévise · Vendanges septembre

Vinification : Vinification en blanc à 18°C · Fermentation secondaire lente en grandes cuves fermées à 16°C.

Données techniques : 11,5% vol. · Sucres : 13 g/l · Pression : 5,5 atm

Service : 5-7°C.

A déboucher au moment de la consommation

Accords idéaux

Toutes occasions sociales et festives · Apéritif · Cicchetti vénitiens · Charcuteries et fromages · Poissons et légumes sautés



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



« Chaque bulle de Prosecco raconte une histoire de patience. Environ 70 ans... et six mois de vinification. »

Paolo Bisol, arrière-petit-fils du fondateur



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



RUGGERI, la beauté des collines ondulantes de la région de Valdobbiadene, inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO en 2019. Un lieu enchanteur où le travail des vignerons a façonné un paysage unique, digne d'être protégé, valorisé et préservé, où le sol marin contribue à la saveur des vins. C'est précisément ici que naît le Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G., grâce à l'heureuse combinaison des caractéristiques uniques du sol, des variations de température et de la ventilation naturelle.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

③ TROISIÈME CUVÉE



Ruggeri Quartese

Valdobbiadene Prosecco Superiore
DOCG Brut

11,40 € (75 cl)

Né au cœur de l'appellation D.O.C.G., le Quartese exprime toute la noblesse du terroir de Valdobbiadene. Ce brut délicat est l'expression la plus pure de l'appellation : robe vert éclatant, mousse généreuse et arômes d'une grande finesse.

Robe : Vert éclatant, mousse dense, perlage fin et persistant.

Nez : Intense et très élégant pomme jaune, pêche blanche. Équilibré et délicat.

Bouche : Harmonieuse, reflétant parfaitement l'arôme. Final agréablement acidulée et savoureuse.

Final : Fraîche, acidulée, d'une persistance élégante.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Cépage : Glera (min. 85%) · Cépages blancs locaux (max. 15%)

Vignoble : Collines de Valdobbiadene Conegliano · Vendanges septembre

Vinification : Vinification en blanc à 16°C · Fermentation secondaire lente en grandes cuves fermées à 14-15°C.

Données techniques : 11% vol. · Sucres : 9 g/l · Pression : 5,5 atm

Service : 5-7°C.

A déboucher au moment de la consommation

Accords idéaux

Excellent à l'apéritif · Filets de bar et dorade · Fruits de mer et crustacés · Entrées délicates · Risottos crémeux



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

④ CUVÉE PRESTIGE



Giustino B.

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.
Extra Sec Millésimato

16,90 € (75 cl)

Hommage vivant au fondateur Giustino Bisol, créée en 1995 pour célébrer ses 50 ans de passion vigneronne, cette cuvée millésimée est le fleuron absolu de la maison. Si vous pensiez que le Prosecco n'était qu'un apéritif festif, le Giustino B. va vous faire changer d'avis. C'est un vin de méditation, de gastronomie et de précision.

Robe : Jaune paille brillant aux reflets verdoyants, mousse fine et persistante.

Nez : Bouquet complexe de fleurs blanches, poire mûre, pêche et subtile touche de croûte de pain. Nuances de pamplemousse rose.

Bouche : Bulle crémeuse, presque veloutée. Attaque vive suivie d'une harmonie aromatique qui persiste longtemps. Large, fruitée, d'une grande finesse.

Final : Propre, élégante et intensément minérale. Longue persistance.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Cépage : Glera (min. 85%) · Cépages blancs locaux (max. 15%)

Vignoble : Meilleurs crus des collines de Valdobbiadene – Conegliano · Récolte à la main · Vendanges septembre

Vinification : Vinification en blanc à 16°C · Fermentation au printemps suivant les vendanges, en grandes cuves fermées à 14-15°C · Élevage sur lies ≈ 3 mois (jusqu'au printemps suivant la récolte).

Données techniques : 11,5% vol. · Sucres : 17 g/l · Pression : 5,5 atm

Service : 8-10°C. Servir légèrement chambré pour révéler toute sa complexité aromatique.

Accords idéaux

Apéritif ou toasts de prestige · Crustacés nobles · Risotto aux asperges ou aux truffes · Poissons fins · Fromages à pâte molle · Pâtisseries salées



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Ruggeri, Perle de Vénétie

Poème

Dans les collines de Valdobbiadene,
Où la vigne épouse la rosée italienne,
Naît un nectar aux reflets dorés,
Ruggeri, le nom que tous ont admiré.

Ses bulles dansent comme des étoiles légères,
Dans le cristal, elles font leur prière,
Chantant la poire, la fleur d'acacia,
Le fruit de générations qui œuvrèrent là.

De Giustino B. à l'Argeo Rosé,
Chaque cuvée sait nous enivrer,
Le Quartese brut, noble et fin,
Le Morbin doux comme un matin.

Depuis 1950, la tradition perdure,
Entre passion du sol et vinification pure,
Levons nos verres à ce trésor vénitien,
Ruggeri, le Prosecco qui nous fait du bien !

Santé ! Alla salute !



Ruggeri entretient depuis toujours un lien profond et sincère avec les terres de Valdobbiadene. Cet attachement est traduit par une volonté constante de préserver l'équilibre naturel qui fait la richesse et la singularité de ce terroir d'exception.

Au fil du temps, la maison a développé une sensibilité à la fois humaine et environnementale véritable, nourrie par une connaissance intime de ses vignobles. Cette approche se reflète aujourd'hui dans des projets et des collaborations engagées, pensées pour protéger et valoriser durablement ce patrimoine naturel, tout en préparant l'avenir de la viticulture locale.

XIAMTEA

L'Harmonie des Saveurs



Nos tarifs s'entendent toutes taxes comprises - TVA non applicable, article 293 B du CGI.

Copyright — Propriété de Xiamtea 2026

www.xiamtea.com