

XIAMTEA 精选
RUGGERI
Prosecco Superiore D.O.C.G.

Valdobbiadene · 威尼托 · 意大利

自1950年以来，Ruggeri酒庄延续着高贵气泡艺术

(三杯奖)

12 × 「Tre Bicchieri」 Gambero Rosso



Xiamtea
L'harmonie des Saveurs

Thés
Tisanes

Olivier POLONIA
Prosecco RUGGERI

Épices

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

饮酒有害健康，请适量饮用。

传奇的靈魂

在联合国教科文组织世界遗产名录中的瓦尔多比亚德内起伏丘陵之间，Ruggeri酒庄自1950年以来以坚定的激情延续着Prosecco的酿造艺术。

由Giustino Bisol创立，这个家族酒庄已成为DOCG Prosecco Superiore产区的绝对标杆之。

Ruggeri首先是 种哲学：尊重风土，升华Glera 该地区的历史性葡萄品种 并提供精准度和 - 致性无与伦比的气泡。

每款佳酿都是从葡萄园到酒瓶的精心劳作，融汇了世代相传的酿酒方法。



⚠️饮酒有害健康，请适量饮用。

La Consécration : 12 × 「Tre Bicchieri」

Gambero Rosso是意大利葡萄酒的权威指南。每年，专家们对数千款佳酿进行盲品 - 不到2%能获得「Tre Bicchieri」（三杯奖）这 - 至高荣誉。Ruggeri的Giustino B.已12次摘得此殊荣，使这款佳酿跻身意大利最伟大葡萄酒殿堂。2026年份，「Vecchie Viti」（老藤）佳酿荣获至高加冕。



⚠️ 饮酒有害健康，请适量饮用。

① 第一款佳酿



Ruggeri Argeo Rosé
Prosecco DOC Treviso Rosé Brut
Millesimato
9,90 € (75 cl)

优雅以玫瑰色呈现。这款年份Argeo Rosé将Glera的精致芳香与黑皮诺的细腻深度完美融合。其淡粉色酒裙带有桃花反光，在第口之前便令人心旷神怡。

色泽：淡粉色带桃花反光，细密泡沫，细腻持久的串珠气泡。

香气：Glera的典型香气中融入了黑加仑和覆盆子的清新气息。花香束以新鲜迷迭香的香脂尾韵收尾。

口感：鲜活清爽，随后是黑皮诺带来的丰厚结构。复杂而持久，和谐如丝绸。

余韵：悠长而优雅，丝般顺滑。

⚠️ 饮酒有害健康，请适量饮用。

葡萄品种：Glera（最多85%）·黑皮诺（最多15%）

葡萄园：Prosecco DOC产区最佳葡萄园·九月采收

酿造工艺：Glera在18°C下白葡萄酒酿造，黑皮诺在25°C下进行4-5天浸皮红葡萄酒酿造。在14-15°C的大罐中缓慢 次发酵。在酒泥上陈酿≥2个月。

技术参数：11.5% vol. · 糖分：9 g/l · 压力：5.5 atm

侍酒：5-7°C — 饮用时开瓶。

最佳搭配

开胃配小食·轻盈的青酱或蘑菇意面·甜菜根卡帕乔·樱桃番茄、新鲜香草和牛油果沙拉·水果甜点和新鲜草莓



L饮酒有害健康，请适量饮用。

② 第二款佳酿



Ruggeri Morbin

超干起泡酒

7,80 € (75 cl)

这款浓郁芳香的起泡酒诞生于特雷维索省多洛米蒂山脉山麓丘陵的坡地上。Morbin以其超干口感和独特的香气束，体现了意大利式的甜美——完美的节庆场合之选。

色泽：晶莹稻草黄，细腻持久的气泡。

香气：浓郁果香 黄苹果、成熟桃子和金合欢花。

口感：清新柔顺，余韵可口，带有愉悦的果香和芳香持续感。

余韵：馥郁，果香四溢，愉悦悠长。

⚠ 饮酒有害健康，请适量饮用。

葡萄品种：精选当地白葡萄混酿

葡萄园：多洛米蒂山脉山麓丘陵，特雷维索省北部 · 九月采收

酿造工艺：18°C白葡萄酒酿造 · 在16°C密闭大罐中缓慢二次发酵。

技术参数：11.5% vol. · 糖分：13 g/l · 压力：5.5 atm

侍酒：5-7°C 饮用时开瓶

最佳搭配

各种社交和节庆场合 · 开胃酒 · 威尼斯小食 · 火腿肠和奶酪 · 鱼类和清炒蔬菜



⚠ 饮酒有害健康，请适量饮用。



「每颗Prosecco气泡都诉说着一段耐心的故事。大约70年.....以及六个月的酿造。」

— Paolo Bisol, 创始人曾孙



⚠️饮酒有害健康，请适量饮用。



RUGGERI，瓦尔多比亚德内地区起伏丘陵的美丽，2019年被联合国教科文组织列入世界遗产名录。这是处迷人之地，葡萄酒农的劳作塑造了片独特的景观，值得被保护、珍视和传承，其海洋性土壤赋予葡萄酒独特风味。正是在这里，瓦尔多比亚德内Prosecco Superiore DOCG得以诞生，得益于独特土壤特征、温差变化和自然通风的完美结合。

L饮酒有害健康，请适量饮用。

③ 第三款佳酿



Ruggeri Quartese

Valdobbiadene Prosecco Superiore
DOCG Brut

11,40 € (75 cl)

诞生于DOCG产区核心，Quartese充分展现了瓦尔多比亚德内风土的高贵。这款精致的不甜型佳酿是产区最纯粹的表达：耀眼的绿色酒裙，丰盈的泡沫，极为精致的芳香。

色泽：耀眼翠绿，细密泡沫，细腻持久的串珠气泡。

香气：浓郁而极为优雅 黄苹果、白桃。均衡而细腻。

口感：和谐，完美地反映了香气。余韵愉悦地带有酸度和可口感。

余韵：清新，微酸，优雅持久。

L饮酒有害健康，请适量饮用。

葡萄品种：Glera（最少85%）· 当地白葡萄品种（最多15%）

葡萄园：瓦尔多比亚德内-科内利亚诺丘陵· 九月采收

酿造工艺：16°C白葡萄酒酿造· 在14-15°C密闭大罐中缓慢二次发酵。

技术参数：11% vol. · 糖分：9 g/l · 压力：5.5 atm

侍酒：5-7°C 饮用时开瓶

最佳搭配

极好的开胃酒· 鲈鱼和鲷鱼片· 海鲜和甲壳类· 精致头盘· 奶油意式烩饭



⚠️ 饮酒有害健康，请适量饮用。

④ 尊贵佳酿



Giustino B.

**Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG
Extra Sec Millesimato**

16,90 € (75 cl)

这款年份佳酿是向创始人Giustino Bisol的致敬，创作于1995年以庆祝其50年的酿酒激情，是酒庄的绝对旗舰。如果您认为Prosecco仅仅是节庆开胃酒，Giustino B.将会改变您的看法。这是一款冥想之酒、美食之酒和精准之酒。

色泽：明亮稻草黄带绿色反光，细腻持久的泡沫。

香气：复杂的白花、成熟梨、桃子香气束，带有微妙的面包皮气息。粉红葡萄柚的细腻。

口感：如奶油般，几乎如天鹅绒的气泡。鲜活的攻势之后，芳香和谐持久绵延。宽广，果香充溢，极为精致。

余韵：纯净，优雅，矿物感浓烈。持久绵长。

饮酒有害健康，请适量饮用。

葡萄品种：Glera（最少85%）· 当地白葡萄品种（最多15%）

葡萄园：瓦尔多比亚德内-科内利亚诺丘陵最佳葡萄园·手工采收·九月采收

酿造工艺：16°C白葡萄酒酿造·采收次年春天，在14-15°C密闭大罐中发酵·在酒泥上陈酿约3个月（至采收次年春天）。

技术参数：11.5% vol.·糖分：17 g/l·压力：5.5 atm

侍酒：8-10°C 微微回温侍酒以充分展现其芳香复杂性。

最佳搭配

尊贵开胃酒或祝酒·高贵甲壳类海鲜·芦笋或松露意式烩饭·精致鱼类·软质奶酪·咸味糕点



L饮酒有害健康，请适量饮用。

Ruggeri, 威尼托之珠

在瓦尔多比亚德内的丘陵之间，
葡萄藤与意大利晨露相拥，
诞生了一缕金色光泽的琼浆，
Ruggeri, 令万众倾慕的名字。

其气泡如轻盈的星光翩翩起舞，
在晶莹杯盏中虔诚祈祷，
吟唱着梨香、金合欢花语，
是几代人辛勤耕耘的果实。

从Giustino B.到Argeo Rosé,
每一款佳酿都令我们沉醉，
Quartese不甜，高贵而精致，
Morbin柔和如清晨时光。

自1950年，传统延续，
热爱风土与纯粹酿造之间，
举杯致敬这威尼斯瑰宝，
Ruggeri, 令我们心旷神怡的Prosecco !

干杯 ! Alla salute !



Ruggeri始终与瓦尔多比亚德内的土地保持着深厚而真诚的联系。这种依附体现在对保护这片卓越风土所蕴含的自然平衡的持续意愿。

多年来，酒庄发展出了真正的人文与环境敏感性，孕育自对葡萄园的深入了解。这种方法如今体现在各项承诺项目和合作中，旨在可持续地保护和提升这份自然遗产，同时为当地葡萄种植业的未来作好准备。

XIAMTEA

风味的和谐



版权 — Xiamtea 2026 所有物

www.xiamtea.com