

## Pressemitteilung



Bremen, 2. November 2023.

### ***Im Zeichen der Sonnenuhr: Ruggeri stellt seinen Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG. „Ladaltempo“ vor***

***Wein und Zeit stehen im Verständnis der traditionsreichen italienischen Prosecco Manufaktur Ruggeri in besonderer Beziehung zueinander. Das gilt in besonderem Maße für die neue Premiumlinie ‚Ladaltempo‘. Mit seinem Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG realisiert Ruggeri ein önologisches Projekt, das den Faktor Zeit kultiviert und Tradition und Innovation in herausragender Weise miteinander verbindet.***

*Ladaltempo Nr.1* verkörpert in der Interpretation von Ruggeri den höchsten Ausdruck von Valdobbiadene DOCG. Seinen Ursprung nimmt der Prosecco Superiore DOCG mit der Auswahl von Parzellen in ausgezeichneter Lage in den Hügeln von Valdobbiadene, nahe dem berühmten Ort Santo Stefano. Die Trauben werden bei kontrollierter Temperatur vinifiziert und der Wein ruht bis zur zweiten Gärung auf seinen eigenen Hefen. Im Edelstahltank wird er dann in Schaumwein umgewandelt, bevor er 60 Monate langsam und geduldig auf der Hefe reift. Grundlage ist die **‘Metodo Ruggeri’**, eine visionäre Methode der Weinbereitung, die dem Prosecco durch eine verlängerte Reifezeit Jahrgangstiefe verleiht. *“Wir betrachten den Faktor Zeit als die wichtigste Zutat, die Wein und Qualität miteinander*



*verbindet*", so Paolo und Isabella Bisol, Sohn und Enkelin des Firmengründers und Vertreter des visionären Ansatzes der historischen Prosecco-Manufaktur.

Sinnbild für das Projekt *Ladaltempo* ist die Sonnenuhr, ein häufig in der Weinbaugegend von Valdobbiadene zu findendes historisches Symbol. Losgelöst von den Notwendigkeiten und Zwängen der Moderne gibt sie die durch die Natur angegebene Zeit an. Die Sonnenuhr inspiriert auch das Design der kostbaren *Ladaltempo Nr.1* Flasche. Ihr schwarzes Etikett mit Bronzerelief stellt mit einer Komposition aus Punkten und Linien eine stilisierte Sonnenuhr dar.

### **Der perfekte Moment**

Zum außergewöhnlich langen Prozess der Reifung kommt die Entscheidung des Prosecco-Hauses Ruggeri, bei der Produktion von *Ladaltempo* den perfekten Moment abzuwarten: *Ladaltempo* wird nicht jedes Jahr erscheinen und auch nicht unbedingt der chronologischen Reihenfolge der Ernten folgen. *"Befreit von allen Regeln und Zwängen wird eine neue Edition erst dann das Licht der Welt erblicken, wenn unsere Önologen sicher sind, dass der den Höhepunkt seiner Entwicklung erreicht hat, nachdem er über einen längeren Zeitraum in der ungestörten Ruhe unseres Weinkellers geruht hat"*, so Paolo und Isabella Bisol.

### **Der Wein und seine Charakteristik**

Die erste Ausgabe des *Ladaltempo* wurde vor über fünf Jahren aus der Ernte 2017 gekeltert. Vom ersten Schluck an zeigt der *Ladaltempo Nr. 1* ein perfektes Gleichgewicht zwischen einer ausgeprägten Weichheit, einer angenehmen Frische und einer würzigen Note, die auf einer soliden, charaktervollen Struktur ruht. Die Farbe ist ein leuchtendes Strohgelb mit deutlichen grünen Reflexen und einer feinen, eleganten Perlage, die dem Wein im Glas eine cremige Konsistenz verleiht.

Die Nase ist geprägt von einer olfaktorischen Verbindung zwischen weißen Früchten und getrockneten Aprikosen. Das fruchtige Bouquet geht in intensive Noten von getrockneter Feige und weißem Pfirsich über, bevor es blumige Anklänge von Jasmin, grünem Tee und zarte Nuancen von blühender Kamille enthüllt. Schließlich kommen Noten von Vanille und Talkum zum Vorschein. Der Abgang ist würzig, frisch, angenehm lang und anhaltend mit einer breiten Palette von reifen Fruchtnoten.

*Ladaltempo* passt hervorragend zu Vorspeisen wie Schellfisch-Tartar und Krustentiere. Hervorragend auch zu ersten Gängen wie einem Risotto mit Wildgemüse oder gedünsteten Fangschreckenkrebsen. Köstlich die Kombination von Rohschinken und Feigen, Zucchini Blüten und Casatella-Käse.

Erhältlich ist *Ladaltempo* in Deutschland ab dem 1. Dezember 2023 bei Facheinzelhändlern zum Preis von 49,99 Euro (UVP) in 0,75l Flaschen mit patentierter Schatulle.

Weitere Presseinformationen sowie Bildmaterial finden Sie hier: [DOWNLOAD](#)



### **Über Ruggeri**

Die Prosecco-Manufaktur Ruggeri wurde 1950 von Giustino Bisol und seinem Cousin Luciano Ruggeri, dem Namensgeber der Weinkellerei, gegründet und blickt auf eine jahrhundertealte Tradition zurück, die tief mit der Geschichte des Weinbaus in der Region um Valdobbiadene verwurzelt ist. Überzeugt vom Potenzial seines einzigartigen Anbaugebiets wird das Generationsunternehmen zurecht als Pionier in der Welt des Prosecco bezeichnet. Als eine der führenden Prosecco-Produzenten begeistert die Marke mit erlesenen Kreationen aus besten Trauben. Dafür wird das Unternehmen seit vielen Jahren regelmäßig von der internationalen Fachwelt ausgezeichnet. Seit 2017 ist Ruggeri Teil der deutschen Rotkäppchen-Mumm Sektkellereien GmbH. Beide Seiten blicken auf eine fruchtbare und erfolgreiche Zusammenarbeit, die auf gleichen Werten beruht. In Deutschland und Österreich wird Ruggeri vom Wein- und Spirituosenimporteur Eggers & Franke – Reidemeister & Ulrichs vertrieben.

### **Pressekontakt**

Lisa Wülbern  
Weber Shandwick  
Karlstraße 68  
80335 München  
Tel.: +49 30 - 203 51 - 271  
[LWuelbern@webershandwick.com](mailto:LWuelbern@webershandwick.com)

### **Vertrieb Gastronomie/Fachhandel**

Reidemeister & Ulrichs GmbH  
Speicher 1  
Konsul-Smidt-Straße 8J  
28217 Bremen  
Tel.: +49 421 - 3053 - 0  
Fax: +49 421 - 3053 - 110  
[info@ruu.de](mailto:info@ruu.de)