Talking Wine: Giustino B. Valdobbiadene Superiore Docg compie 20

schermata-2015-07-23-a-113050-12a6c04c

Dedicato a Giustino Bisol, fondatore della cantina Ruggeri nel 1950, il Prosecco Giustino B. Valdobbiadene Superiore Docg, compie 20 anni, riconoscibile per la personalizzazione della capsula, come edizione particolare “Venti Vendemmie”. Nel lontano 1946 Giustino Bisol, da poco tornato dalla guerra, inizia a lavorare nella cantina paterna. Cinquant’anni dopo, per festeggiare questo anniversario, con le uve della vendemmia 1995, nasce il primo Giustino B.

Prodotto a partire da storici vigneti di Saccol, San Pietro di Barbozza e Santo Stefano, i migliori cru dell'alta collina di ValdobbGiustino B_2015 20vendemmieiadene, ricchi di fascino e suggestione, anche dalla presenza di numerose viti centenarie. La vite vecchia di Prosecco, che può essere definita come “la memoria del territorio”, grazie al suo importante apparato radicale, riesce a ben bilanciare i più diversi andamenti climatici tipici delle colline di Valdobbiadene, assicurando in questo modo una elevata costanza qualitativa nelle più diverse condizioni pedoclimatiche. Il grappolo di Prosecco, allungato e spargolo, con peduncolo lungo e sottile, gli acini appena dorati dal sole, si presenta delicato ed elegante proprio come il vino cui darà origine. Si vendemmia tardi, in ottobre, ed è sempre accompagnato da piccole quantità di uva Verdisa e Perera, ugualmente presenti nel vigneto. Il Giustino B. rappresenta dunque l’espressione più viva dell’esperienza Ruggeri, della volontà di ricercare il meglio, della passione per l’uva Prosecco (Glera).

vendemmia01“Con la vendemmia 2014 – spiega Paolo Bisol, titolare di Ruggeri - questo vino compie vent’anni, ed è singolare il caso che a distanza di vent’anni si siano ripetute due annate straordinariamente simili e inconsuete, marcate da spiccata freschezza acida e fini profumi floreali”. Perlage interminabile di minuscole bollicine empiono il calice con una diffusione di sentori freschi ben armonizzati tra floreale e fruttato. Emergono al naso caprifoglio, sambuco, citronella e poi mela, gelso, ananas e sentori di frutta secca. Il palato è elegante, cremoso, di grande equilibrio e struttura coinvolgente. Presente un piacevole retrogusto aromatico. Il Giustino B. è un Prosecco extradry, ha

un residuo zuccerino di circa 16 gr., appena sopra la definizione brut, questa caratteristica gli consente un ampio ventaglio di possibilità negli abbinamenti a tavola.

Guido Montaldo. Giornalista, storico, esperto in comunicazione del vino.
redazione@ilbuonodellavita.com