Ruggeri presenta l'edizione limitata del Giustino B.

antoniocampanella-ruggeri-1571-d25d7600

Ruggeri, storica cantina di Valdobbiadene, presenta un’edizione limitata del suo Giustino B., Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, punta di diamante della produzione. Originato dalla selezione di storici vigneti, posti in alta e media collina, sui versanti ricamati di filari che si estendono tra San Pietro di Barbozza, Santo Stefano e Saccol, nel territorio di Valdobbiadene, questo spumante nacque nel 1996 per rendere omaggio a Giustino Bisol, fondatore e anima dell’azienda. Per questa edizione speciale Giustino Bisol ha voluto firmare di suo pugno ogni singola etichetta, sia per celebrare la ventesima vendemmia del vino a lui dedicato, sia per suggellare e rinnovare un impegno qualitativo costante nel tempo.

A segnare il carattere di questo Prosecco Superiore non è solo la viticultura eroica da qui nasce (le forti pendenze richiedono un lavoro esclusivamente manuale che può arrivare fino a 700-800 ore l’anno per ogni ettaro).Per lo sviluppo della complessità di questo vino è di fondamentale importanza la selezione di uve di viti vecchie, anche centenarie.

Giustino B_2014Il Giustino B. è frutto dilunghe prove e di particolari cure che, iniziate in vigna, proseguono poi sinoall’affinamento in bottiglia. L’uva, naturalmente raccolta a mano, giunge rapidamente in cantina per le consuete operazioni di pressatura soffice e decantazione del mosto. La prima fermentazione avviene a 18 gradi. Il vino ottenuto riposa poisulla sua feccia sino a primavera, quando entra in autoclave per la seconda fermentazione. Ne uscirà a fine maggio, con un residuo zuccherino di circa 15 e 18 grammi per litro.

Nel corso degli anni, il Giustino B. è stato via via definito come “l’essenza” o “l’espressione più autentica” del Valdobbiadene. L’esperienza da cui trae origine è quella di viticoltori che tramandano il loro saper fare di generazione in generazione. Il risultato è una sinfonia che racchiude le diverse sfaccettature di un territorio affascinante; un vino in cui il tutto è più della somma delle parti, come ama affermare la famiglia Bisol. Con l’assemblaggio si raggiunge una finezza e, soprattutto, una

complessità che il singolo vino non può avere. Uno spartito perfetto, una musica capace di incantare anche dopo anni, sfatando la credenza comune che considera il Prosecco Superiore un vino soltanto d'annata.

AntonioCampanella-Ruggeri-1635Il Giustino B. ha una personalità decisa, come quella dell'uomo a cui è stato dedicato. Oggi 96enne, Giustino Bisol è uno dei pionieri della denominazione del Prosecco Superiore, area oggi candidata a Patrimonio Unesco. La sua storia personale fa di lui anche il testimone di eventi che hanno segnato l'Italia e non solo. A 21 anni Giustino, appena terminato il corso per allievi ufficiali,parte per il fronte, prima in Africa, poi in Iugoslavia. Rischiò più volte la vita, la più tremenda quando il suo carro armato bruciò e lui si salvò per miracolo, con un gesto eroico che gli valse la Croce al Valor Militare e la nomina di capitano. Deportato nei campi di concentramento conobbe momenti difficili, ma la sua determinazione gli consentì di superare ogni avversità e di tornare a casa. Una volta rientrato, ultimò i suoi studi iniziati prima della guerra, laureandosi in economia a Venezia. Una tenacia senza tempo: *«Mio padre ha continuato a lavorare tutti i giorni fino al 2006, a 87 anni compiuti* – racconta il figlio Paolo Bisol. *Anche se l'età lo costringe a rallentare il ritmo, non smette di tenersi informato, seguendo soprattutto le vendite e il bilancio. Col righello e le penne colorate, ancora oggi prepara utili schemi riassuntivi, mettendo a confronto i dati principali dei diversi anni»*.

L'edizione limitata del Giustino B. 2014 varcherà anche i confini nazionali, portando con sé il sigillo personale di Giustino Bisol che oggi ha lasciato le redini della sua azienda, fondata nel 1950, al figlio Paolo e ai nipoti Isabella e Giustino.

www.ruggeri.it