

Giustino B. della Cantina Ruggeri, un Prosecco che soddisfa il palato e la mente

scritto da Riccardo Isola | 29/12/2016



**Il Giustino B. è un Prosecco senza sbavature,
intelligente, costruito per dare piacere al palato e
alla mente.**

Questo vino è dedicato a **Giustino Bisol** che, nel 1950, ha fondato la [Cantina Ruggeri](#) di Valdobbiadene, in provincia di Treviso.

Si tratta di uno spumante prodotto a seguito di lunghe prove e selezione delle uve Glera. Questo testimone della vinificazione in Valdobbiadene, dopo un riposo sui propri lieviti a bassa temperatura a seguito della lavorazione in autoclave per la presa di spuma, verrà imbottigliato ai primi di giugno. Il consumo è suggerito a partire da settembre.



La degustazione del "Giustino B."

Il **Giustino B.** è un **Prosecco** senza sbavature, intelligente, costruito per dare piacere al palato e alla mente.

Il vino parte con un **vivo giallo dorato molto luminoso**, cristallino, consistenza giusta che si accompagna ad un'effervescenza fine ma numerosa e persistente.

Al naso, profumi intensi si materializzano in note di fiori bianchi ma anche particolari sentori di lavanda e di erbe aromatiche, salvia su tutte. Non mancano presenze fruttate, soprattutto pere, pesche e note di cedro.

Al gusto siamo ai limiti del secco con morbidezza; una alcol caldo e calibrato. Sicura la freschezza con una sapidità leggera e fragrante.

Vino di corpo, maturo con un'eccezionale **armonia complessiva**. Di fatto il Giustino B. è il necessario vino per poter affacciarsi al complesso e sfaccettato mondo del Prosecco. Un gran bel prodotto. Eccellente!

La scheda del vino

Nome vino: Giustino Bisol

Vitigno: Glera (Prosecco, Extra dry)

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Colore: bianco

Vendemmia: 2015

Nome cantina: [Ruggeri](#)

Luogo: Valdobbiadene (Treviso)

Titolo alcolometrico: 11,5 % Vol.

Temperatura di servizio: 6/8° C

Calice: medio