



Prosecco Pionier

RUGGERI ALS VORREITER

Das Weingut Ruggeri wurde 1950 von Giustino Bisol gegründet, dessen Familie auf eine tief verwurzelte, jahrhundertealte Tradition im Weinbau in der Region von Valdobbiadene zurückblicken kann und zu den Begründern des Prosecco zählt. Bis heute prägt Ruggeri mit seinen innovativen Weinen und dem allerhöchsten handwerklichen Qualitätsanspruch die Entwicklung des Prosecco. Mit extremer Sorgfalt vom Anbau bis zur Flasche beschreitet Ruggeri dabei stets neue Wege und wird mit innovativen Weinen seiner Vorreiterrolle gerecht.

DER VON GAMBERO ROSSO HÖCHST PRÄMIERTE PROSECCO ERZEUGER


Höchste internationale und nationale Auszeichnungen bestätigen die Handwerkskunst und Qualität von Ruggeri

- 2011-19** Gewinner der „Tre Bicchieri“
- 2019** Erster Prosecco Erzeuger, der den „Stella“ des Gambero Rosso für zehnmaligen Gewinn der „Tre Bicchieri“ erhält
- 2023** Argeo Rosé bei der MUNDUSVINI mit Gold prämiert
- 2024** Herausragende Bewertungen bei der Falstaff Prosecco Trophy: Cartize 94 Punkte, Giustino B. 93 Punkte, Gial'oro 92 Punkte, Argeo 92 Punkte (2. Platz), und Argeo Rosé 90 Punkte
- 2024** Silbermedaillen für die Schaumweine Cartize Brut, Giustino B. 2022 und Argeo bei der IWSC




EGGERS & FRANKE
 WEIN- UND SPIRITUOSEN-IMPORTURE SEIT 1864
 EIN UNTERNEHMEN DER ROTKÄPPCHEN-MUMM GRUPPE
 www.egfra.at

Telefon: +43 1 361 4000
 Bestellfax: +43 1 361 4000-99
 E-Mail: office@egfra.at


RUGGERI
 VALDOBBIADENE



Il Cuore del Prosecco

Valdobbiadene

DIE WIEGE DES PROSECCO



Das Valdobbiadene ist die Wiege des Prosecco und steht bis heute für Prosecco Genuss auf allerhöchstem Niveau.

- ◊ Seit 2009 kontrollierte und garantierte Herkunft (Denominazione di Origine Controllata e Garantita – D.O.C.G.)
- ◊ Nur Proseccchi aus Valdobbiadene dürfen sich Prosecco Superiore nennen
- ◊ Zugelassene Rebsorten: Glera (neue Bezeichnung der Sorte Prosecco), Verdiso, Bianchetta trevigiana, Perera und Glera Lunga

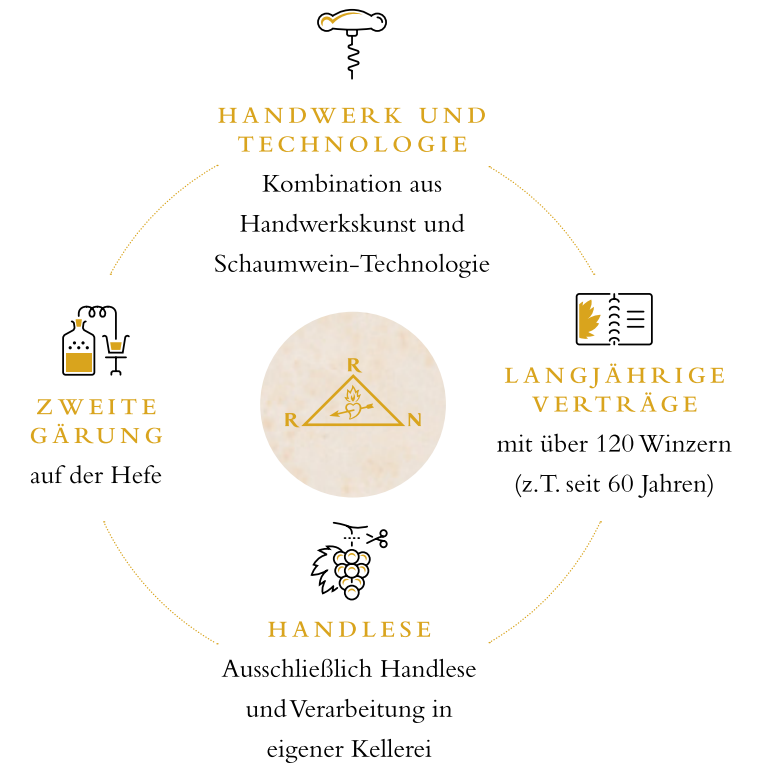
5 Generationen Leidenschaft

- 19. JAHRHUNDERT**
Eliseo Bisol dokumentiert seine Tätigkeiten als Destillateur
- 1920**
Luigi Bisol (Eliseos Sohn) baut eine Weinkellerei in Montebelluna
- 1950**
Gründung der Weingutes Ruggeri durch Giustino Bisol
- SEIT 2010**
Führung des Weingutes durch Paolo Bisol und seine Kinder in der 5. Generation
- 2017**
Aufnahme in die Gruppe Rotkäppchen-Mumm Sektkellereien
- 2020**
Distribution durch Eggers & Franke Österreich

Proseccchi

AUF ALLERHÖCHSTEM NIVEAU

„Dürfte ich für den Rest meines Lebens nur einen einzigen Prosecco Superiore in meinem Weinkeller haben, dann wäre es der legendäre Giustino B.“
 – Robert Parker / The Wine Advocate



Das Weingut Ruggeri wird von der Familie Bisol in der 5. Generation geführt.

Argeo

PROSECCO D.O.C.
TREVISO BRUT

Zarte, strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Sehr klar mit reicher, anhaltender und feiner Perlage. Das Bouquet ist frisch und elegant mit blumigen Noten, die sich zu einer harmonischen und typisch fruchtigen Gesamtheit mit intensiven Apfelaromen verbinden. Frisch, zart und ausgeglichen im Gaumen, mit niedrigem Alkoholgehalt und einem langen, fruchtigen Abgang. Ideal als Aperitif und zu Fisch, ausgezeichnet zu Vorspeisen und leichten ersten Gängen.

Verfügbare Größen: 1,5l / 0,75l / 0,2l



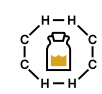
REBSORTE
Glera



GESCHMACK
trocken



DOSAGE
12 g/l



ALKOHOL
11 vol. %



Argeo Rosé

PROSECCO D.O.C.
BRUT

Seine zartrosa Farbe erinnert an Pfirsichblüten, seine lebhaft, feine Perlage zeugt von Leichtigkeit und Frische. In der Nase überrascht Argeo Rosé mit rotfruchtigen Aromen von Johannisbeere und Himbeere, die umhüllt werden von balsamischen Noten frischer Rosmarinblätter. Am Gaumen versprüht der Prosecco Rosé Lebensfreude mit jedem Schluck. Kurzum: Der Schaumwein ist ein echter Aperitif-Anwärter und perfekter Speisenbegleiter zu mediterranen Gerichten.

Verfügbare Größen: 0,75l



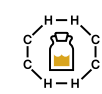
REBSORTE
Glera, Pinot Noir



GESCHMACK
trocken



DOSAGE
9 g/l



ALKOHOL
11,5 vol. %



Giall'Oro

PROSECCO SUPERIORE
D.O.C.G. EXTRA DRY

Der Wein ist von sanfter, strohgelber Farbe mit leichten grünen Akzenten, von tadelloser Reinheit und feiner Perlage. Das feine, intensive und fruchtbetonte Bouquet duftet nach reifen Äpfeln und Akazienblüten. Er ist ein frischer und schlanker Wein mit niedrigem Alkoholgehalt. Ausgewogen und zart, von schöner ausgeprägter Frucht im Abgang.

Verfügbare Größen: 1,5l / 0,75l



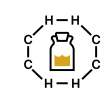
REBSORTE
Glera



GESCHMACK
trocken



DOSAGE
15 g/l



ALKOHOL
11 vol. %



Saltèr

PROSECCO SUPERIORE
D.O.C.G. EXTRA BRUT

Im Glas präsentiert er sich mit einer zarten, strohgelben Farbe mit strahlenden, grünlichen Reflexen, einem kompakten und weichen Schaum, einer feinen, großzügigen und anhaltenden Perlage. Der Duft weist zunächst blumige Nuancen auf, um dann ein fruchtiges Aroma von grünem Apfel und Williamsbirne zu entfalten. Der Geschmack ist trocken, frisch, mild, schlank und ausgewogen mit langem Abgang.

Verfügbare Größen: 0,75l



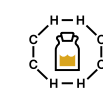
REBSORTE
Glera



GESCHMACK
trocken



DOSAGE
4,5 g/l



ALKOHOL
11,5 vol. %



Cartizze

SUPERIORE DI CARTIZZE
D.O.C.G. BRUT

Die Farbe des Cartizze Brut ist ein leuchtendes Strohgelb, mit hellgrünlichen Nuancen und eleganter, feiner und langanhaltender Perlage. In der Nase mit frischen Noten von Sommerbirnen, weißen Blumen und aromatischen Kräutern. Ausgewogen im Mund mit lebendiger Mineralität. Weich, mit einem langen zitrischen Abgang.

Verfügbare Größen: 0,75l



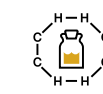
REBSORTE
Glera



GESCHMACK
trocken



DOSAGE
8 g/l



ALKOHOL
11,5 vol. %



Giustino B.

PROSECCO SUPERIORE
D.O.C.G. EXTRA DRY

Dieser Wein ist Giustino Bisol gewidmet, dem Gründer der Weinkellerei im Jahr 1950. Er ist das Ergebnis ausgiebiger Proben mit besonderen Auslesen und Techniken, von der Weinrebe bis zur Abfüllung. Giustino B. verkörpert somit in höchstem Maße unsere Erfahrung und unseren Willen, stets nach dem Besten zu streben sowie unsere Leidenschaft für die Rebsorte selbst.

Verfügbare Größen: 1,5l / 0,75l



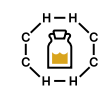
REBSORTE
Glera



GESCHMACK
trocken



DOSAGE
16 g/l



ALKOHOL
11,5 vol. %