

# Enrosadira, il nuovo Rosé Brut 100% Pinot Nero

Di **Fabio Italiano** - 12 Gennaio 2022



Dall'eleganza del Pinot Nero in purezza nasce **Enrosadira: l'inedito Vino Spumante Rosé Brut, 100% Pinot Nero, porta l'inconfondibile firma Ruggeri.** Vinificato secondo la tradizione spumantistica di Valdobbiadene con il **metodo Charmat**, Enrosadira si intreccia con lo storico **Metodo Ruggeri**, in cui affinamento prolungato ed eccellenza delle uve sono protagonisti. Il nome del nuovo nato in casa Ruggeri evoca lo spettacolo onirico di luce che avviene durante il sorgere e il calar del sole, quando le colline vengono avvolte da tenui nuances rosa.

Questo sito utilizza i cookie per offrirti un'esperienza di navigazione migliore. Procedendo nella navigazione accetti la nostra politica sui cookie.

[Accetto](#) [Informativa Privacy](#)



Forte dell'esperienza nella vinificazione di **uve Pinot Nero**, Ruggeri ha voluto proseguire la sua missione pionieristica e abbracciare nuovi orizzonti nelle **bollicine rosate** lanciando un nuovo prodotto, questa volta proveniente da **uve 100% Pinot Nero**.

Guidata sin dalle origini da un innato spirito avventuriero, Ruggeri ha saputo coniugare armoniosamente la tradizione attraverso vie inesplorate. La casa spumantistica di Valdobbiadene allarga infatti i confini noti del perlage applicando il Metodo Ruggeri alle uve Pinot Nero in purezza: grazie al suo **affinamento prolungato in autoclave** e alla successiva maturazione in bottiglia, Enrosadira segna un nuovo e prestigioso traguardo nella storia della cantina di Valdobbiadene e si aggiunge alla linea de 'Le Selezioni', ampliando la gamma d'eccellenza offerta da Ruggeri. **Il Metodo Ruggeri dona una struttura complessa e virtuosa al vino, conferendo una profondità sorprendente.**

Con Enrosadira, Ruggeri ha voluto fondere l'incanto e il mistero della luce, dei profumi e dei sapori donati dalla natura all'arte spumantistica. Il suo nome rappresenta infatti un'evocazione onirica delle albe uniche e dei tramonti mozzafiato che dipingono il territorio di "rosee" sfumature.

## Enrosadira: il metodo Charmat incontra il Pinot Nero

**Enrosadira nasce dalla vinificazione in purezza di Pinot Nero.** Le uve di questo nobile vitigno internazionale rimangono pochissime ore a contatto con le bucce prima della separazione del mosto e della fermentazione a una temperatura controllata di 20°. In seguito, il vino base viene preparato per la presa di spuma e una lenta rifermentazione in grandi recipienti chiusi a 14-15°C, con successiva sosta sui lieviti di minimo 6 mesi. L'armonia che emerge dal tenue colore rosato e dal perlage fine trova conferma anche al palato, grazie ad una cremosità avvolgente ed elegante.

Nel solco dell'innovazione e dell'innata propensione di Ruggeri verso la longevità, anche Enrosadira si presenta dunque con tutte le qualità necessarie per vincere la sfida del tempo, mostrando inedite e piacevoli complessità negli anni.

Questo sito utilizza i cookie per offrirti un'esperienza di navigazione migliore. Procedendo nella navigazione accetti la nostra politica sui cookie.

[Accetto](#) [Informativa Privacy](#)

tradizionale parmigiana di melanzane, passando per un delicato salmone in crosta ed erbe fini.



## Bollicine *en rose* sotto i riflettori

La tendenza delle bollicine *en rose* sta vivendo negli ultimi anni una crescita esponenziale in tutto il mondo, sia tra i consumatori sia tra i produttori: basti pensare che oggi le bollicine rosé valgono circa il 4% della produzione totale di spumanti.

Simbolo di eleganza e convivialità, i rosé hanno guadagnato nel tempo ampi consensi, soprattutto all'estero. Secondo lo studio "Rosato&Spumante" condotto dall'Unione Italiana Vini (UIV), negli ultimi decenni il consumo di vini spumanti nel mondo è aumentato notevolmente: da circa 2 miliardi di bottiglie nel 2002 a 3 miliardi nel 2019. Nella stessa fascia temporale, il consumo di vini rosati è passato da 2,2 miliardi a 2,8 miliardi: in altre parole, il futuro degli spumanti rosé è florido e dalle "rosee" prospettive.

## Romantici brindisi per San Valentino

Se è vero che il vino è poesia allora la scelta delle bollicine per il brindisi più romantico dell'anno va fatta con cura. Per celebrare San Valentino insieme alla dolce metà, il nuovo Rosé di Ruggeri è la scelta ideale per un regalo o una romantica cena al lume di candela. Enrosadira è disponibile anche con un elegante e ricercato cofanetto nel wine shop della cantina a Valdobbiadene e nell'esclusivo wine club online ([wineclub.ruggeri.it](http://wineclub.ruggeri.it)).

---

---