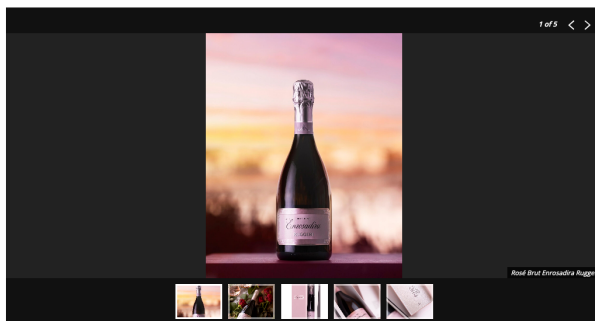




Un pregiato rosé perfetto per un romantico brindisi all'amore nel giorno di San Valentino: Rosé Brut Enrosadira di Ruggeri.

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, come evidenzia lo studio **"Rosato&Spumante"** condotto dall'Unione Italiana Vini (UIV), secondo cui negli ultimi decenni il consumo di vini spumanti nel mondo è aumentato notevolmente, passando 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.



Rosé Brut Enrosadira

Un vino dalla sfumatura gioiosa, che si rivela perfetto per un **romantico brindisi all'amore**, specie nel giorno di San Valentino, ormai imminente. Una scelta che va fatta con cura, selezionando un nettare ricercato, come il nuovo **Rosé Brut Enrosadira**, l'ultima opera firmata **Ruggeri**.

Nato dall'eleganza del Pinot Nero in purezza, Enrosadira è vinificato secondo la tradizione spumantistica di Valdobbiadene con il **metodo Charmat**, intrecciandosi con lo storico **Metodo Ruggeri**, in cui affinamento prolungato ed eccellenza delle uve sono protagonisti.

Forte dell'esperienza nella vinificazione di uve del nobile vitigno francese, Ruggeri ha infatti voluto proseguire la sua mission pionieristica e abbracciare nuovi orizzonti nelle **bollicine rosate** lanciando un inedito prodotto, questa volta proveniente da uve 100% Pinot Nero, dal nome suggestivo, che evoca lo spettacolo onirico di luce che avviene durante il sorgere e il calar del sole, quando le colline vengono avvolte da tenui nuance rosa.

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 del brand, con il Metodo Ruggeri che dona una struttura complessa e virtuosa al vino, conferendo una profondità sorprendente.

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 a una **cremosità avvolgente ed elegante**. La spiccata personalità e l'elegante espressione ne fanno un **vino "a tutto pasto"** particolarmente versatile negli abbinamenti: da spaghetti di grani antichi con pesto di zucca e mandorle fino alla tradizionale parmigiana di melanzane, passando per un delicato salmone in crosta ed erbe fini.

ruggieri.it

Cucine d'Italia consiglia



| Vino d'inverno



| I libri degli chef per gli amanti della cucina gourmet



| Dolci idee per riempire la Calza della Befana