

VALDOBBIADENE

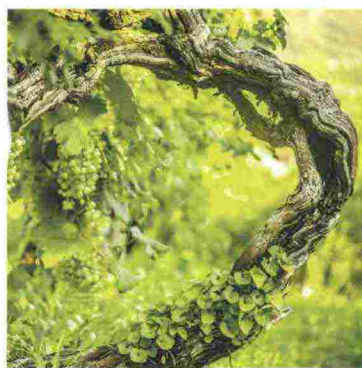
Cinqueanni, Prosecco che sfida il tempo

Barbara Amati

Un progetto innovativo con quattro anni di autoclave e il debutto a cinque anni dalla vendemmia. Un vino che ricompensa l'attesa, nato dall'intuizione di Paolo Bisol



Paolo Bisol, figlio del fondatore della Cantina Ruggeri di Valdobbiadene, è l'ideatore del Cinqueanni, Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut nato nella vendemmia 2014 e proposto ora al mercato. Uno spumante di eccezionale carattere e grande finezza, pieno e complesso, di cui sono state prodotte solo 4.500 bottiglie



Con il suo Vecchie Viti e con il Giustino B. la Cantina Ruggeri di Valdobbiadene (Tv) ci ha abituato a vini di straordinaria complessità che reggono il tempo, Prosecco anomali nella loro straordinarietà qualitativa e organolettica. Ma ora la cantina va oltre e fa il suo debutto Cinqueanni, Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut nato nella vendemmia 2014. I suoi ultimi cinque anni li ha trascorsi riposando sui lieviti e, di questi, quattro li ha passati nel grembo protettivo dell'autoclave: è il primo Prosecco della sua categoria a essere presentato al mercato cinque anni dopo la vendemmia. Il nuovo nato si propone, quindi, come esempio di ricerca e innovazione che da sempre contraddistingue la cantina.

Hic sunt leones ("qui sono i leoni") è la locuzione latina che veniva utilizzata dagli antichi cartografi per indicare le terre inesplorate, verso le quali solo i coraggiosi si spingevano. Un'espressione che ben si addice alla lungimiranza e al grande intuito di Paolo Bisol, figlio del fondatore della cantina Ruggeri e ideatore di questo vino, molto orgoglioso del risultato raggiunto: "Cinqueanni è figlio di un progetto audace nato nell'annata 2014, un'inconsueta quanto sorprendente vendemmia -spiega il produttore- Memori delle interessanti evoluzioni della vendemmia 1995, abbiamo preso spunto dal carattere dell'annata 2014, ricca di acidità

e non facile da domare, per cominciare questo percorso. Cinqueanni è un vino che ricompensa adeguatamente l'attesa".

Le uve provengono da una parcella collocata all'interno di un vigneto storico dove viti centenarie -dagli 80 ai 120 anni di età- sono allevate su suoli ricchi di fossili che conferiscono salinità e freschezza. Dopo la vendemmia di fine settembre il vino ha compiuto la prima fermentazione sotto le cure dell'enologo Fabio Roversi ed è stato successivamente immesso in autoclave nella primavera 2015. Con la presa di spuma è iniziato il periodo dell'attesa, culminato con l'imbottigliamento avvenuto a marzo 2019.

All'assaggio Cinqueanni esprime un eccezionale carattere e una grande finezza. Il perlage brioso incalza nel bicchiere, dove le bollicine creano una sottile corona di spuma. Nel bouquet predominano i profumi fruttati di pesca bianca accompagnati da sentori floreali di acacia dolce e note delicatissime di fiori di magnolia; in bocca è asciutto, fresco e invita al secondo e al terzo sorso; mandorla dolce e una leggera nota di cedro si dispiegano nelle sensazioni retronasali.

Il Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Cinqueanni è un grande spumante che non teme il passare del tempo, disponibile in sole 4.500 bottiglie, ciascuna delle quali custodita all'interno di un prezioso astuccio. 