

IT Rufus è uno chardonnay dorato dal bouquet aromatico, intenso e pieno, un concentrato di alchimie pungenti e agrumate. Roccioso, fresco, sapido al punto giusto e opulento nella struttura, è un vino trasversale che si sposa con antipasti, piatti di pesce e carni bianche, ma anche con svariate cucine internazionali tra le quali thai e indiana. Si consiglia di servirlo a 10-12°C.

UVA: Chardonnay
ZONA DI PRODUZIONE: Veneto e Friuli Venezia Giulia
ALTITUDINE: 22 - 30 mt (72 - 98 ft) sul livello del mare
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Sylvoz
DENSITÀ DELL'IMPIANTO: 2850ca. viti per ettaro
VENDEMMIA: Prima metà di Settembre
GRADO ALCOLICO: 12% vol.
ZUCCHERI: 7,5 GR/LT
CONTENUTO ACIDITÀ TOTALE: 5,8 GR/LT
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 - 12 °C (50 - 54 °F)

EN Rufus is a golden Chardonnay with a smooth texture and an intense, full-bodied, aromatic bouquet with hints of citrus. Sipping it reveals a fresh, sapid and rocky taste. Rufus is made exclusively with Chardonnay grapes. Fermentation in stainless steel tanks and "sur lie" ageing give this wine its typical colour: straw-yellow with light golden highlights. Excellent with appetizers, fish, poultry and pork. Rufus also pairs well with Indian and Thai cuisine. Best served at 10-12°C.

GRAPES: Chardonnay
PRODUCTION ZONE: Veneto and Friuli Venezia Giulia
ALTITUDE: 22 - 30 mt (72 - 98 ft) above sea level
TRAINING SYSTEM: Sylvoz
PLANT DENSITY: 2850ca. vine per hectare
HARVEST PERIOD: First half of September
ALCOHOL LEVEL: 12% vol.
SUGAR CONTENT: 7,5 GR/LT
TOTAL ACID CONTENT: 5,8 GR/LT
SERVING TEMPERATURE: 10 - 12 °C (50 - 54 °F)

FR Rufus est un chardonnay doré et doux légèrement pétillant, avec un parfum aromatique intense, plein et corsé avec des notes d'agrumes. Un concentré d'alchimie épicée révèle un goût frais, savoureux et rocailleux. Rufus est produit exclusivement avec des raisins Chardonnay. La fermentation en cuves inox et l'élevage « sur lies » donnent à ce vin sa couleur typique : jaune paille avec de légers reflets dorés. Excellent avec des apéritifs, du poisson, de la volaille et du porc. Rufus est un vin transversal qui se marie aussi bien avec la cuisine indienne que thaïlandaise.

CÉPAGES : Chardonnay
ZONE DE PRODUCTION : Vénétie et Frioul Vénétie Julienne
ALTITUDE : 22 - 30 mètres au-dessus du niv. de la mer
SYSTÈME DE PLANTATION : Sylvoz
DENSITÉ DE PLANTATION : 2850ca. vigne par hectare
PERIODE DE RÉCOLTE : première quinzaine de septembre
TENEUR EN ALCOOL : 12% vol.
TENEUR EN SUCRE : 7,5 gr/Lt
TENEUR TOTALE EN ACIDE : 5,8 gr/Lt
TEMPÉRATURE DE SERVICE : 10 - 12 °C

Rufus

blind identity

ruffoniwines
f



Ruffoni
wines to live for



Veneto
The Land of Venice

Italy

www.veneto.eu

Società Agricola Centelan di Ruffoni s.s. | Via Bidoggia, 56 | 31024 Ormelle (TV) Italy
T. +39.0422.1522486 +39.348.2663827 | info@ruffoniwines.com | VAT No. 02507970263

Concept and graphic by FrankAngel