

IT L'Ufficiale di Ruffoni è un PROSECCO DOC millesimato BRUT. Il colore ricorda quello del quarzo giallo, con lievi riflessi verdognoli. Ha un perlage fine, persistente e il profumo fruttato richiama sentori di mela golden, pera acerba, pesca e fiori di gelsomino. L'acidità equilibrata lo rende snello e asciutto. Note agrumate gli conferiscono infine un'armoniosa sapidità.

UVA: Glera Prosecco
ZONA DI PRODUZIONE: Veneto, provincia di Treviso
ALTITUDINE: 22 - 30 mt (72 - 98 ft) above sea level
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Sylvoz
DENSITÀ DELL'IMPIANTO: 2850ca. vine per hectare
VENDEMMIA: First half of September
GRADO ALCOLICO: 11% vol.
ZUCCHERI: 11 GR/LT
CONTENUTO ACIDITÀ TOTALE: 5,6 GR/LT
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 - 8 °C (43 - 47 °F)

EN L'Ufficiale di Ruffoni is a BRUT PROSECCO DOC. The color reminds yellow quartz, with slight greenish reflections. It has a fine, persistent perlage and the fruity scent recalls hints of golden apple, unripe pear, peach and jasmine flowers. The balanced acidity makes it lean and dry. Citrus notes finally give it a harmonious flavor.

GRAPES: Glera Prosecco
PRODUCTION ZONE: Veneto, province of Treviso
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: 11% vol.
SUGAR CONTENT: 11 GR/LT
TOTAL ACID CONTENT: 5,6 GR/LT
SERVING TEMPERATURE: 6 - 8 °C (43 - 47 °F)

FR L'Ufficiale di Ruffoni est un PROSECCO DOC BRUT cuvée. La couleur rappelle le quartz jaune, avec de légers reflets verdâtres. Il a un perlage fin et persistant et le parfum fruité rappelle des notes de pomme dorée, de poire verte, de pêche et de fleurs de jasmin. L'acidité équilibrée le rend maigre et sec. Des notes d'agrumes lui donnent enfin une saveur harmonieuse.

CÉPAGES : Glera Prosecco
ZONE DE PRODUCTION : Vénétie, province de Treviso
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 moitié de septembre
TENEUR EN ALCOOL : 11% vol.
TENEUR EN SUCRE : 11 GR/LT
TENEUR TOTALE EN ACIDE : 5,6 GR/LT
TEMPÉRATURE DE SERVICE : 6 - 8 °C (43 - 47 °F)

DE L'Ufficiale di Ruffoni ist ein Jahrgangs- PROSECCO DOC BRUT. Die Farbe erinnert an gelben Quarz mit leichten grünlichen Reflexen. Der Wein hat eine feine und anhaltende Perlage und ein fruchtiges Aroma, das an Golden Delicious-Apfel, Pfirsich und Jasminblüten erinnert. Die ausgewogene Säure macht ihn schlank und trocken. Zitrusnoten verleihen ihm eine harmonische Schmackhaftigkeit.

REBSORTE: Glera Prosecco
PRODUKTIONS GEBIET: Provinz Treviso (Venetien)
HÖHE: 22-30 Meter über dem Meeresspiegel
TRAININGSSYSTEME: Sylvoz
PFLANZENDICHTE: etwa 2850ca. vigne par hectare
ERNT: Erste Septemberhälfte
ALKOHOLGEHALT: 11% vol.
ZUCKERGEHALT: 11 Gramm pro Liter
GESAMTSÄUREGEHALT: 5,6 Gramm pro Liter
SERVIERTEMPÉRATUR: 6 - 8 °C (43 - 47 °F)

L'Ufficiale
di Ruffoni

PROSECCO DOC MILLESIMATO
BRUT



ruffoniwines
f i



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

Ruffoni
wines to live for



Veneto
The Land of Venice

Italy

www.veneto.eu

Concept and graphic by FrankAngel