

IT L'Ufficiale di Ruffoni è un PROSECCO DOC millesimato EXTRA DRY. Ha un colore giallo paglierino brillante e un perlage fine e persistente. Il profumo è ricco e fragrante, piacevolmente fruttato che ricorda la pera Williams e la mela golden. È rotondo, equilibrato e fresco. Una lieve nota floreale lo rende morbido e delicato al palato.

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: 15 GR/LT

CONTENUTO ACIDITÀ TOTALE: 5,7 GR/LT

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 - 8 °C (43 - 47 °F)

*L'Ufficiale
di Ruffoni*

PROSECCO DOC MILLESIMATO
EXTRA DRY

EN L'Ufficiale di Ruffoni is an EXTRA DRY PROSECCO DOC millesimato. It has a bright straw yellow color and a fine and persistent perlage. The scent is pleasantly fruity, rich and fragrant. It reminds the Williams pear and golden apple. It is round, balanced and fresh. A slight floral note makes it soft and delicate on the palate.

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: 15 GR/LT

TOTAL ACID CONTENT: 5,7 GR/LT

SERVING TEMPERATURE: 6 - 8 °C (43 - 47 °F)

ruffoniwines



FR L'Ufficiale di Ruffoni est un PROSECCO DOC EXTRA DRY cuvée. Il a une couleur jaune paille brillante et un perlage fin et persistant. Le parfum est riche et parfumé, agréablement fruité rappelant la poire Williams et la pomme dorée. Il est rond, équilibré et frais. Une légère note florale le rend doux et délicat en bouche.

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 : 15 GR/LT

TENEUR TOTALE EN ACIDE : 5,7 GR/LT

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 6 - 8 °C (43 - 47 °F)

DE L'Ufficiale di Ruffoni ist ein Jahrgangs- PROSECCO DOC EXTRA DRY. Er hat eine leuchtende strohgelbe Farbe mit einer feinen und anhaltenden Perlage. Der Wein hat ein reiches, duftendes Bouquet und einen angenehm fruchtigen Geschmack mit Noten, die an Williams-Birne und Golden Delicious-Apfel erinnern. Er ist ein runder, ausgewogener und frischer Wein. Eine leicht blumige Note macht ihn weich und zart im Gaumen.

REBSORTE: Glera Prosecco

PRODUKTIONSGEBIET: 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: 15 Gramm pro Liter

GESAMTSÄUREGEHALT: 5,7 Gramm pro Liter

SERVIERTEMPORATUR: 6 - 8 °C (43 - 47 °F)



Ruffoni
wines to live for



Italy



Veneto
The Land of Venice

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 | ruffoniwines.com | VAT No. 02507970263

Concept and graphic by FrankAngel