

MERLOT of CENTELAN

IT Merlot of Centelan è intenso nei profumi, equilibrato e armonico nella struttura. È un vino asciutto e bilanciato, dal carattere deciso e dal colore rosso rubino con riflessi violacei, che ben si abbina a carni rosse, formaggi stagionati e selvaggina. **Vino prodotto con uve vendemmiate a mano.**

UVA: Merlot
ZONA DI PRODUZIONE: Veneto, provincia di Treviso
ALTITUDINE: 22 - 30 mt (72 - 98 ft) sul livello del mare
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Sylvoz
DENSITÀ DELL'IMPIANTO: 2650ca. viti per ettaro
VENDEMMIA: Fine Settembre
GRADO ALCOLICO: 12,5% vol.
ZUCCHERI: 5,0 GR/LT
CONTENUTO ACIDITÀ TOTALE: 6,0 GR/LT
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12- 14 °C (54 - 58°F)

EN Merlot of Centelan has a lingering flavour, and a balanced, harmonic structure. It's a dry, dark red wine. You'll find it an excellent accompaniment for barbecued red meats, aged cheese and game. **Wine produced with hand harvested grapes.**

GRAPES: Merlot
PRODUCTION ZONE: Veneto, province of Treviso
ALTITUDE: 22 - 30 mt (72 - 98 ft) above sea level
TRAINING SYSTEM: Sylvoz
PLANT DENSITY: 2650ca. vine per hectare
HARVEST PERIOD: End of September
ALCOHOL LEVEL: 12,5% vol.
SUGAR CONTENT: 5,0 GR/LT
TOTAL ACID CONTENT: 6,0 GR/LT
SERVING TEMPERATURE: 12 - 14 °C (54 - 58 °F)

FR Le Merlot of Centelan est intense en arômes, équilibré et harmonieux en structure. C'est un vin sec et rond, avec un fort caractère. La couleur est rouge rubis aux reflets violets. Il se marie bien avec les viandes rouges, les fromages affinés et les gibiers. **Vin produit avec des raisins cueillis à la main.**

CÉPAGES : Merlot
ZONE DE PRODUCTION : Vénétie, province de Treviso
ALTITUDE : 22 - 30 mètres au-dessus du niv. de la mer
SYSTÈME DE PLANTATION : Bellussera
DENSITÉ DE PLANTATION : 2650ca. vigne par hectare
PERIODE DE RÉCOLTE : fin septembre
TENEUR EN ALCOOL : 12,5% vol.
TENEUR EN SUCRE : 5,0 gr/Lt
TENEUR TOTALE EN ACIDE : 6,0 gr/Lt
TEMPÉRATURE DE SERVICE : 12 - 14 °C (54 - 58°F)

DE Merlot of Centelan hat einen intensiven Duft und eine ausgewogene harmonische Struktur. Es ist ein trockener Wein mit starkem Charakter und rubinroter Farbe mit Violettönen, der gut zu rotem Fleisch, gereiftem Käse und Wild passt. **Wein aus Handgelesenen Trauben.**

REBSORTE: Merlot
PRODUKTIONSGBIET: Provinz Treviso (Venetien)
HÖHE: 22-30 Meter über dem Meeresspiegel
TRAININGSSYSTEME: Bellussera
PFLANZENDICHTE: etwa 2650 Rebstöcke pro Hektar
ERNT: Ende September
ALKOHOLGEHALT: 12,5% vol.
ZUCKERGEHALT: 5,0 Gramm pro Liter
GESAMTSÄUREGEHALT: 6,0 Gramm pro Liter
SERVIERTEMPORATUR: 12 - 14 °C (54 - 58°F)

*passion has never
been so red*



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



Veneto
The Land of Venice

Italy

www.veneto.eu

Ruffoni
wines to live for

Concept and graphic by FrankAngel