

IT

Ruffiano è un Prosecco DOC Rosé millesimato con un perlage fine e persistente. Ha un profumo delicato e fragrante; è fruttato, con spiccati sentori di fragola, lampone, ciliegia e note floreali come la rosa e il gelsomino. Ruffiano è un Prosecco amabile dall'essenza morbida e ricercata racchiusa in un finale aromatico, che si presta ad accompagnare aperitivi di ogni genere ed è eccezionale con pesce, carni bianche e formaggi freschi.

UVA: 85% Glera Prosecco - 15% Pinot Nero
 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: 13 GR/LT
 CONTENUTO ACIDITÀ TOTALE: 6,0 GR/LT
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 - 8 °C (43 - 47 °F)

EN

Ruffiano is a Prosecco DOC Rosé "millesimato" with a fine and persistent perlage. It has a delicate and fragrant scent; it is fruity with marked hints of strawberry, raspberry, cherry and floral notes such as rose and jasmine flower. Ruffiano is a lovable Prosecco with a smooth essence enclosed in an aromatic finish, which is perfect with all kinds of aperitifs and it is exceptional with fish, white meats and fresh cheeses.

GRAPES: 85% Glera Prosecco - 15% Pinot Nero
 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: 13 GR/LT
 TOTAL ACID CONTENT: 6,0 GR/LT
 SERVING TEMPERATURE: 6 - 8 °C (43 - 47 °F)

FR

Ruffiano est un Prosecco DOC Rosé millesimato "extra dry" avec un perlage fin et persistant. Il a un parfum délicat; il est fruité, avec des notes marquées de fraise, de framboise, de cerise et des notes florales telles que la rose et le jasmin. Ruffiano est un adorable Prosecco à l'essence douce et raffinée enfermée dans une finale aromatique, qui se marie bien avec toutes sortes d'apéritifs et est exceptionnel avec les poissons, les viandes blanches et les fromages frais.

CÉPAGES : 85% Glera Prosecco - 15% Pinot Noir
 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
 PÉRIODE DE RÉCOLTE : Première moitié de septembre
 TENEUR EN ALCOOL : 11% vol.
 TENEUR EN SUCRE : 13 GR/LT
 TENEUR TOTALE EN ACIDE : 6,0 GR/LT
 TEMPÉRATURE DE SERVICE : 6 - 8 °C (43 - 47 °F)

DE

Ruffiano ist ein Jahrgangs- Prosecco Doc Rosé mit einer feinen und anhaltenden Perlage. Er hat ein zartes und fruchtig duftendes Aroma mit Anklängen an Erdbeere, Himbeere, Kirsche und blumigen Noten von Rose und Jasmin. Samtig, frisch, jung und lebhaft ist Ruffiano ein lieblicher Prosecco mit einer weichen, raffinierten Essenz und aromatischem Abgang. Der Wein eignet sich als Begleiter für Aperitive aller Art und passt hervorragend zu Fisch, weißem Fleisch und Frischkäse.

REBSORTE: 85% Glera Prosecco - 15% Pinot Noir
 PRODUKTIONS GEBIET: Provinz Treviso (Venetien)
 HÖHE: 22-30 Meter über dem Meeresspiegel
 TRAININGSSYSTEME: Sylvoz
 PFLANZENDICHTE: etwa 2850ca. vigne par hectare
 ERNTE: Erste Septemberhälfte
 ALKOHOLGEHALT: 11% vol.
 ZUCKERGEHALT: 13 Gramm pro Liter
 GESAMTSÄUREGEHALT: 6,0 Gramm pro Liter
 SERVIERTemperatur: 6 - 8 °C (43 - 47 °F)

Ruffiano

PROSECCO DOC ROSÉ
 MILLESIMATO
 EXTRA DRY

ruffoniwines
 f i



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 | ruffoniwines.com | VAT No. 02507970263

Concept and graphic by FrankAngel