

**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.

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.

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 (50 - 54 °F)

**DE** Rufus ist ein goldener Chardonnay mit einem aromatischen, intensiven und vollen Bouquet : Ein Konzentrat scharfer und zitroniger Alchemie. Im richtigen Maß felsig und herzhaft, ist Rufus ein transversaler Wein, der gut zu Vorspeisen, Fischgerichten und weißem Fleisch passt, aber auch zu verschiedenen internationalen Küchen, einschließlich der thailändischen und indischen.

REBSORTE: Chardonnay  
PRODUKTIONSGBIET: Venetien und Friaul- Julisch Venetien  
HÖHE: 22-30 Meter über dem Meeresspiegel  
TRAININGSSYSTEME: Sylvoz  
PFLANZENDICHTE: etwa 2850ca. vigne par hectare  
ERNTE: Erste Septemberhälfte  
ALKOHOLGEHALT: 12% vol.  
ZUCKERGEHALT: 7,5 Gramm pro Liter  
GESAMTSÄUREGEHALT: 5,8 Gramm pro Liter  
SERVIERTEMPORATUR: 10 - 12 °C (50 - 54 °F)

# 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 | ruffoniwines.com | VAT No. 02507970263

Concept and graphic by FrankAngel