

CABERNET of CENTELAN

IT Rotondo, dai toni fruttati, piacevole al palato, Cabernet of Centelan è un rosso deciso, intenso, dai riflessi granati, che ben si accompagna a carni rosse, formaggi stagionati e selvaggina.

Cabernet of Centelan è ottenuto da uve al 100% Cabernet. Le sue uve raccolte in epoca tardiva, vengono macerate per venti giorni fino all'esaurimento degli zuccheri; ciò gli conferisce un colore rosso rubino con marcate sfumature violacee.

VINO PRODOTTO CON UVE VENDEMMIATE A MANO

UVA: Cabernet
ZONA DI PRODUZIONE: Veneto, provincia di Treviso
ALTITUDINE: 22 - 30 mt (72 - 98 ft) sul livello del mare
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Bellussera
DENSITÀ DELL'IMPIANTO: 1420ca. viti per ettaro
VENDEMMIA: Fine Settembre
GRADO ALCOLICO: 12% vol.
ZUCCHERI: 2,5 GR/LT
CONTENUTO ACIDITÀ TOTALE: 5,3 GR/LT
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12- 14 °C (54 - 58°F)

EN Looking for a wine with intense aromas, fruity flavours, yet is pleasing to palate? That's Cabernet of Centelan, a ruby red wine with garnet-colour highlights. An ideal match for aged cheese, red meat and game.

Cabernet of Centelan is made from 100% Cabernet. Its grapes, which are picked later in the season, are macerated for twenty days until the sugar content is converted; this gives the wine its ruby red colour with violet hues.

WINE PRODUCED WITH HAND HARVESTED GRAPES

GRAPES: Cabernet
PRODUCTION ZONE: Veneto, province of Treviso
ALTITUDE: 22 - 30 mt (72 - 98 ft) above sea level
TRAINING SYSTEM: Bellussera
PLANT DENSITY: 1420ca. vine per hectare
HARVEST PERIOD: End of September
ALCOHOL LEVEL: 12% vol.
SUGAR CONTENT: 2,5 GR/LT
TOTAL ACID CONTENT: 5,3 GR/LT
SERVING TEMPERATURE: 12 - 14 °C (54 - 58 °F)

FR Rond, fruité, agréable en bouche, le Cabernet of Centelan est un vin rouge rubis, puissant, intense, aux reflets grenat, qui s'accorde avec les viandes rouges, les fromages affinés et les gibiers.

Le Cabernet of Centelan est composé à 100% de Cabernet. Ses raisins, cueillis plus tard dans la saison, macèrent pendant vingt jours jusqu'à épuisement des sucres; cela donne au vin sa couleur rouge rubis aux reflets violets précités.

VIN PRODUIT AVEC DES RAISINS CUEILLIS À LA MAIN

CÉPAGES : Cabernet
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 : 1420ca. vigne par hectare
PERIODE DE RÉCOLTE : fin septembre
TENEUR EN ALCOOL : 12% vol.
TENEUR EN SUCRE : 2,5 gr/Lt
TENEUR TOTALE EN ACIDE : 5,3 gr/Lt
TEMPÉRATURE DE SERVICE : 12 - 14 °C

*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

Ruffoni
wines to live for



Italy

www.veneto.eu

Concept and graphic by FrankAngel