

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.

Merlot of Centelan è ottenuto da uve Merlot. Prodotto con uve raccolte solitamente nella terza decade di settembre, è un vino dal caratteristico profumo intenso, leggermente erbaceo che richiama i frutti del sottobosco.

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% 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.

Merlot of Centelan is obtained from Merlot grapes. Made from grapes, usually harvested the last ten days of September, it features an intense and slightly herbaceous aroma, that calls to mind blackberries.

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% 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.

Le Merlot of Centelan est issu du cépage Merlot. Produit avec des raisins généralement récoltés vers fin septembre, il se caractérise par un parfum piquant et légèrement herbacé, rappelant les sous-bois et les mûres.

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% vol.

TENEUR EN SUCRE : 5,0 gr/Lt

TENEUR TOTALE EN ACIDE : 6,0 gr/Lt

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 12 - 14 °C

*passion has never
been so red*



ruffoniwines



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



Veneto
The Land of Venice

Italy

www.veneto.eu

Concept and graphic by FrankAngel