

**IT** PRIME48 ha un carattere aristocratico, elegante, è raffinato nei profumi, delicato ed equilibrato nelle persistenti tonalità floreali e fruttate. È un pinot grigio sottile e leggero al palato dal caratteristico color alabastro. Consigliato per aperitivi, antipasti e piatti di pesce cotto e crudo, sushi-sashimi e formaggi freschi.

Tutelare, valorizzare e promuovere il Pinot grigio: con questi obiettivi il Consorzio DOC delle Venezie riunisce tutti gli operatori della filiera produttiva del Pinot grigio Triveneto per garantire e certificare qualità e origine del nostro vino. [www.dellevenezie.it](http://www.dellevenezie.it)

UVA: Pinot Grigio  
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: 2850ca. viti per ettaro  
VENDEMMIA: Seconda metà di Agosto / Prima di Settembre  
GRADO ALCOLICO: 12% vol.  
ZUCCHERI: 3 GR/LT  
CONTENUTO ACIDITÀ TOTALE: 6,3 GR/LT  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 - 12 °C (50 - 54 °F)

**EN** PRIME48 is aristocratic and elegant with a delicate balanced aroma full of floral and fruity notes. It's a light Pinot Grigio with a fresh, powerful taste and pale yellow colour. Delicious as an aperitif, yet ideal for accompanying raw and cooked fish, sushi-sashimi and fresh cheeses.

Protecting, enhancing and promoting Pinot grigio: with these objectives the Consorzio DOC delle Venezie brings together all the operators of the production chain of Triveneto Pinot grigio to guarantee and certify the quality and origin of our wine. [www.dellevenezie.it](http://www.dellevenezie.it)

GRAPES: Pinot Grigio  
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: Second half of Aug. / First half of Sept.  
ALCOHOL LEVEL: 12% vol.  
SUGAR CONTENT: 3 GR/LT  
TOTAL ACID CONTENT: 6,3 GR/LT  
SERVING TEMPERATURE: 10 - 12 °C (50 - 54 °F)

**FR** PRIME48 a un caractère aristocratique et élégant, raffiné dans les arômes, délicat et équilibré dans des tons floraux et fruités persistants. En bouche, c'est un Pinot Grigio fin et léger avec une couleur caractéristique d'albâtre (jaune paille). Recommandé pour les apéritifs, les entrées et les plats de poisson cuits et crus, les sushis-sashimis et les fromages frais.

Protection, valorisation et promotion du Pinot Grigio : avec ces objectifs, le Consorzio DOC delle Venezie rassemble tous les opérateurs de la chaîne de production de Pinot Grigio du Triveneto pour garantir et certifier la qualité et l'origine de notre vin. [www.dellevenezie.it](http://www.dellevenezie.it)

CÉPAGES : Pinot Grigio  
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  
PERIODE DE RÉCOLTE : deuxième quinzaine d'août,  
première quinzaine de septembre  
TENEUR EN ALCOOL : 12% vol.  
TENEUR EN SUCRE : 3,0 gr/Lt  
TENEUR TOTALE EN ACIDE : 6,3 gr/Lt

# PRIME48



## PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC

*"experience to taste"*



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](mailto:info@ruffoniwines.com) | [ruffoniwines.com](http://ruffoniwines.com) | VAT No. 02507970263



Veneto  
The Land of Venice

Italy

[www.veneto.eu](http://www.veneto.eu)

*Ruffoni*  
*wines to live for*

Concept and graphic by FrankAngel