

**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 equilibrato, intrigante, raffinato. Il colore rosa-ambrato lo rende un vino elegante, prezioso alla vista e gradevole al palato. Piacevole, vellutato, fresco, giovane e brioso, 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 - 15% Pinot Nero  
ZONA DI PRODUZIONE: Prosecco.  
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 balanced, intriguing, refined prosecco. Its pink-amber color makes it an elegant wine, precious to the eye and pleasant to the taste. Enjoyable, velvety, fresh, young and lively, 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 - 15% Pinot Nero  
PRODUCTION ZONE: Prosecco.  
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 prosecco équilibré, intrigant et raffiné. La couleur rose-ambrée en fait un vin élégant, précieux à la vue et agréable en bouche. Velouté, frais, jeune et vif, 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 - 15% Pinot Noir  
ZONE DE PRODUCTION : Prosecco.  
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 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

# Ruffiano

PROSECCO DOC ROSÉ  
MILLESIMATO  
EXTRA DRY



ruffioniwines  
f i



Società Agricola Centelan di Ruffoni s.s. | Via Bidoggia, 56 | 31024 Ormelle (TV) Italy  
T. +39.0422.1522486 +39.348.2663827 | info@ruffioniwines.com | ruffioniwines.com | VAT No. 02507970263

*Ruffoni*  
wines to live for



Veneto  
The Land of Venice

Italy

www.veneto.eu

Concept and graphic by FrankAngel