

IT Baruffa by Ruffoni è un'alchimia bilanciata di uve a bacca bianca autoctone. Gradevole, leggero, dal colore paglierino e dal profumo intenso e fruttato, Baruffa è un vino spumante extra dry dall'anima giovane, ma strutturata e dal boccolato pulito. Ideale per accompagnare aperitivi, cibi salati e frutta.

UVA: Glera

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: Prima metà di Settembre

GRADO ALCOLICO: 11% vol.

ZUCCHERI: 15 GR/LT

CONTENUTO ACIDITÀ TOTALE: 5,5 GR/LT

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 - 8 °C (43 - 47 °F)

EN Baruffa by Ruffoni is light, delicate, and straw-colored with a silky mouthfeel and an aroma of white local berries. It is at its best when combined with salty dishes, appetizers, and fruits.

GRAPES: Glera

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: First half of September

ALCOHOL LEVEL: 11% vol.

SUGAR CONTENT: 15 GR/LT

TOTAL ACID CONTENT: 5,5 GR/LT

SERVING TEMPERATURE: 6 - 8 °C (43 - 47 °F)

FR Baruffa by Ruffoni est un vin mousseux "extra dry" millesimato, produit avec une sélection de Glera indigène. Il est léger, délicat et de couleur paille avec une sensation en bouche soyeuse et un arôme de baies blanches locales.

Il est à son meilleur lorsqu'il est combiné avec des plats salés, des apéritifs et des fruits.

CÉPAGES : Glera

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 : Première moitié de septembre

TENEUR EN ALCOOL : 11% vol.

TENEUR EN SUCRE : 15 gr/Lt

TENEUR TOTALE EN ACIDE : 5,5 GR/LT

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 6 - 8 °C (43 - 47 °F)

DE Baruffa by Ruffoni ist ein extra trockener Sekt, hergestellt aus einer ausgewogenen Alchemie der einheimischen weißbeerigen Trauben. Er weist eine strohgelbe Farbe auf, ist leicht, aber trotzdem strukturiert und angenehm für den Gaumen und hat ein intensiv fruchtiges Aroma. Er passt hervorragend zu Vorspeisen, herzhaften Speisen und zum Obst.

REBSORTE: Glera

PRODUKTIONSGEBIET: Provinz Treviso (Venetien)

HÖHE: 22-30 Meter über dem Meeresspiegel

TRAININGSSYSTEME: Sylvoz

PFLANZENDICHTE: etwa 2850 Rebstöcke pro Hektar

ERNTE: Erste Septemberhälfte

ALKOHOLGEHALT: 11% vol.

ZUCKERGEHALT: 15 Gramm pro Liter

GESAMTSÄUREGEHALT: 5,5 Gramm pro Liter

SERVIERTEMPERATUR: 6 - 8 °C (43 - 47 °F)

Baruffa
by Ruffoni

CUVÉE MILLESIMATO
sparkling wine

EXTRA DRY



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