

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.

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.

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. Recommandé pour les apéritifs, les entrées et les plats de poisson cuits et crus, les sushis-sashimis et les fromages frais.

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
TEMPÉRATURE DE SERVICE : 10 - 12 °C (50 - 54 °F)

DE PRIME 48 hat einen eleganten und aristokratischen Charakter und feine Aromen mit anhaltenden blumigen und fruchtigen Noten, die den Wein zart und ausgewogen machen. Subtil und leicht im Gaumen, weist der Pinot Grigio eine charakteristische alabasterweiße Farbe auf. Er wird für Aperitive, Vorspeisen, Fischgerichte, Sushi -Sashimi und Frischkäse empfohlen.

REBSORTE: Pinot Grigio
PRODUKTIONSGBIET: Provinz Treviso (Venetien)
HÖHE: 22-30 Meter über dem Meeresspiegel
TRAININGSSYSTEME: Sylvoz
PFLANZENDICHTE: etwa 2850 Rebstöcke pro Hektar
ERNT: Zweite Augushälfte / Erste Septemberhälfte
ALKOHOLGEHALT: 12% vol.
ZUCKERGEHALT: 3,0 Gramm pro Liter
GESAMTSÄUREGEHALT: 6,3 Gramm pro Liter
SERVIERTEMPERATUR: 10 - 12 °C (50 - 54 °F)

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 | ruffoniwines.com | VAT No. 02507970263

Ruffoni
wines to live for



Veneto
The Land of Venice

Italy

www.veneto.eu

Concept and graphic by FrankAngel