



CANTINA DI MONTEFIASCONE



RUFUS
TUSCIA
D.O.C.

RUFUS TUSCIA D.O.C.

Uvaggio: Merlot Montepulciano Sangiovese

Colore: rosso rubino con riflessi violacei

Profumo: ricorda mirtilli, prugna secca

Palato: complesso e vivace

Abbinamenti gastronomici: carne rossa, selvaggina locale

Formati disponibili: bordolese scura alta da 750 ml.

durante la fermentazione si effettua un délestage; questo permette di estrarre aromi fruttati, oltre che a dare maggior completezza alla tessitura del vino. La tecnica consiste nell'estrarre dal tino il mosto di fermentazione portando sul fondo del tino il cappello di bucce. Il mosto poi viene reinserito a coprire le bucce

Altre informazioni:

Gradazione alcolica: 13% vol.

Acidità totale: 5 gr/lit

Temperatura di servizio: 18° C.

Grapes: Merlot Montepulciano Sangiovese

Colour: Ruby red with hints of violet

Nose: Blueberry and prune

Taste: Complex and lively wine

Food pairing: Red meat, local game meat

Packaging: dark, high Bordolese bottle 750 ml

During fermentation a delestage is carried out; this process enables the extraction of fruity aromas and a wider harmony to the structure of the wine. This technique removes the wort from the tun, by leaving all skins on the bottom of the tun. Then the wort is putting again in the tun to cover skins

Other information:

Alcohol content: 13% vol.

Total acidity: 5 gr/lit

Serving temperature: 18° C.

CANTINA DI MONTEFIASCONE

Soc. Coop. Agricola

Via Cassia, 22 - 01027 Montefiascone (VT) - Italy

tel. +39.0761.826148 fax +39.0761.828290

www.cantinamontefiascone.it estestest@tin.it