



AZIENDA AGRICOLA  
**MONTECROCETTA**

# RUFIAN

## TIPO DI VINO

ROSSO  
VENETO  
IGT



## GIACITURA E TIPO DI TERRENO

Pede collinare argillosa



## VARIETA' DI UVA

Cabernet e Malbec

## COLLOCAZIONE DEL VIGNETO

Loc Pozzette e  
Basegnani  
Gambellara  
Provincia Vicenza  
Regione Veneto



## VINIFICAZIONE

Vendemmia selezionata,  
fermentazione in tini aperti con le  
bucce per 10 giorni, affinamento in  
vasche di cemento 6 mesi, blend con  
il Malbec e imbottigliamento.



## ALCOOL

12,5 % Vol



## ZUCCHERI RESIDUI

20 gr/lit



## ACIDITA'

5,5 gr/lit



## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



### COLORE

Rosso cardinale  
rubino concentrato  
brillante



### ABBINAMENTI

ideale a tutto pasto e  
anche come  
aperitivo servito  
fresco. Ottimo per  
accompagnare  
stuzzicanti spuntini e  
piatti della tradizione  
veneta come la  
sopressa, bollito, «riso  
e bisì») e la pizza



### PROFUMO

Delicato e fresco  
con intense note di  
ribes, lampone,  
frutta rossa,  
marasca e viola



### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° - 18° C



### SAPORE

Morbido al palato,  
gusto pieno,  
equilibrio tra acidità  
e struttura tannica,  
fresco, sapido e  
molto armonico



### TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Tra i 15° e i 20° C lontano da fonti di  
calore dirette e dal sole



### FORMATI DISPONIBILI

0,75 lit  
Scatole da 12 bottiglie