



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 put back 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](http://www.cantinamontefiascone.it) [estestest@tin.it](mailto:estestest@tin.it)