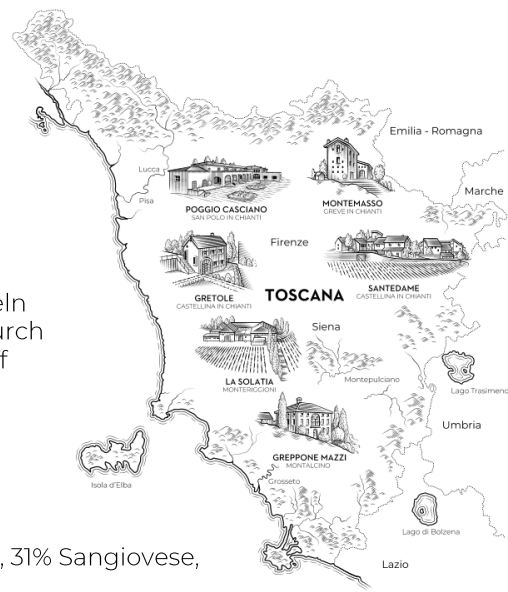


Modus

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Die Trauben stammen aus dem Weingut Poggio Casciano in den Hügeln bei Florenz. Höhenlage: 290-450 mt. Boden: der Boden zeichnet sich durch einen hohen Anteil von Ton und Kalk und geringen Anteilen von Schluff aus.



TRAUBENMISCHUNG: 46% Merlot, 31% Sangiovese, 23% Cabernet Sauvignon
AUSBAUZEIT: 12 Monate
ART DER VERFEINERUNG: Barriques

BESCHREIBUNG

Farbe: intensives Rubinrot.

Geruch: intensive und faszinierende Nase mit einem komplexen Bouquet von schwarzen Beerenfrüchten und einem reifen blumigen Bouquet, das sich zu würzigen Noten von Zimt und Nelken entwickelt.

Geschmack: am Gaumen zeigen sich Noten von Pflaume und balsamische Noten. Ein reicher und anhaltender Wein mit weichen Tanninen und einer hervorragenden Struktur.

AUSBAU UND REIFUNG

Die alkoholische Gärung und die Mazeration, die durch Umpumpen und Überpumpen unterstützt werden, finden über einen Zeitraum von etwa 28 Tagen in temperaturkontrollierten Edelstahlbehältern statt. Die malolaktische Gärung erfolgt in Edelstahltanks, gefolgt von einem etwa 12-monatigen Ausreifen in Barriques.

BEMERKENSWERTES

- Im Jahr 2010 war Modus mit dem Jahrgang 2007 unter den Top 100 der Rangliste von Wine Spectator.
- Modus, was auf Lateinisch „Methode“ bedeutet, entsteht aus der Vereinigung und dem Gleichgewicht dreier Rebsorten: der Eleganz des Sangiovese, der Weichheit des Merlot und der Kraft des Cabernet Sauvignon.
- Der Modus war Ruffinos erster Supertoskaner.

ERSTE WEINLESE: 1997

AWARDS JAHRGANG 2020

Gold Medal – Mundus Vini (DE)

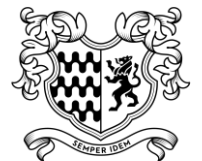
AWARDS JAHRGANG 2019

94/100 - James Suckling (USA)

AWARDS JAHRGANG 2018

93/100 - James Suckling (USA)

92/100 - Wine Spectator (USA)



RUFFINO
1877