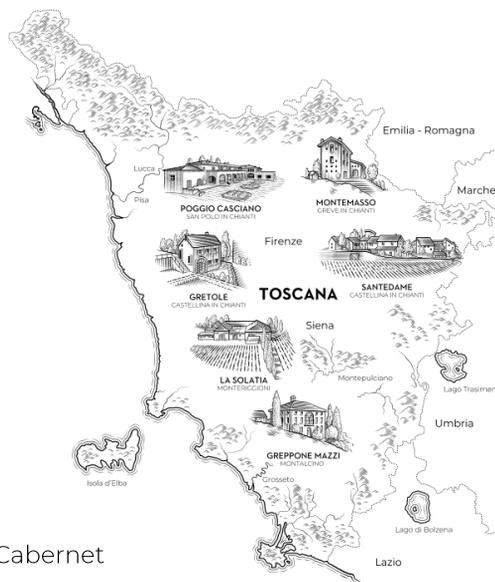


Modus

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Le uve provengono dalla Tenuta di Poggio Casciano, nelle colline vicino Firenze. Altitudine: 290-450 mt. Suolo: il terreno è caratterizzato da una ricca presenza di argilla, calcare e piccole percentuali di limo.



UVAGGIO: 39% Sangiovese, 32% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot

PERIODO DI AFFINAMENTO: 12 mesi

TIPO DI AFFINAMENTO: barriques

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino intenso.

Aroma: l'impatto olfattivo è intenso ed intrigante con un bouquet complesso di frutta a bacca nera ed un floreale maturo che evolve in note speziate di cannella e chiodi di garofano.

Degustazione: al palato si percepiscono sentori di prugna e note balsamiche. Un vino ricco e persistente, con tannini morbidi e una grande struttura.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La fermentazione alcolica e la macerazione, aiutate da rimontaggi e délestage periodici, avvengono in tini termo-controllati di acciaio inossidabile per circa 28 giorni. La fermentazione malolattica viene svolta in acciaio inox a cui segue un periodo di affinamento in barriques di circa 12 mesi.

PUNTI CHIAVE

- Nel 2010, con l'annata 2007, Modus è stato tra i Top100 nella classifica di Wine Spectator.
- Dall'unione ed equilibrio di tre vitigni nasce Modus, dalla parola latina "metodo": eleganza del Sangiovese, morbidezza del Merlot e potenza del Cabernet Sauvignon.
- Modus è stato il primo Supertuscan di Ruffino.

PRIMA ANNATA: 1997

AWARDS ANNATA 2020

Gold Medal – Mundus Vini (DE)

AWARDS ANNATA 2019

94/100 - James Suckling (USA)

AWARDS ANNATA 2018

93/100 - James Suckling (USA)

92/100 - Wine Spectator (USA)



RUFFINO
1877