



TOSCANA IGT MODUS

Colore	Rosso rubino intenso, profondo, con riflessi porpora sull'unghia.
Aroma	Il profumo è avvolgente e profondo, teso tra note balsamiche e vegetali, con il raspo e il vinacciolo. Il frutto impegna il naso che si risolve con una elegante speziatura. La vaniglia arricchisce le note più tostate.
Gusto	Un sorso pastoso, intrigante di frutta nera e di tannini setosi, su un corpo opulento. Il finale s'allarga in carnose morbidezze, fregiate di spezie dolci.
Note	Supertuscan di pregio, ricco di sensazioni coerenti e ordinate, illuminato da una espressività tridimensionale e comunicativa.
Abbinamenti	Cacciagione in sughi e in pietanze, formaggi stagionati. La personalità di Modus lo rende ottimo compagno di conversazione e meditazione.
Appunti dell'enologo	La fermentazione alcolica e la macerazione, con periodici rimontaggi e dèlestage, avvengono in tini d'acciaio a temperatura controllata per circa 28 giorni. Dopo il travaso avviene la trasformazione malolattica in grandi recipienti d'acciaio.
Storia	Modus – parola latina che richiama il metodo e la misura – è l'espressione moderna di Ruffino nell'unione di tre nobili varietà d'uve. Nato nel 1997, è un Supertuscan premiato da riconoscimenti e critiche favorevoli nel mondo ed è la sintesi di tutti gli elementi che contribuiscono al suo carattere unico: viti, sole, terreni e opera dell'uomo.
Area di produzione	Toscana.

NOTE TECNICHE

UVAGGIO	AFFINAMENTO	TEMPERATURA DI SERVIZIO
34% Sangiovese, 33% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon.	12 mesi in barrique.	18°

LO SAPEVI CHE?

L'etichetta di Modus rappresenta una bussola che simboleggia artisticamente il meticoloso equilibrio ottenuto nel bicchiere, appunto con metodo e dedizione.