

MODUS

TOSCANA IGT



Vigneti

Le uve provengono dalla Tenuta di Poggio Casciano, nelle colline vicino Firenze.

Suolo: il terreno è caratterizzato da una ricca presenza di argilla, calcare e piccole percentuali di limo.

Altitudine: da 290 a 450 metri sopra il livello del mare.



Uvaggio

44% Sangiovese, 37% Cabernet Sauvignon e 19% Merlot



Annata 2018

Questa annata, caratterizzata da una stagione molto calda con una buona maturazione delle uve, ha portato ad una raccolta leggermente anticipata.

Prima vendemmia: 1997



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.

Invecchiamento in bottiglia: minimo 3 mesi

Gradazione alcolica: 15%



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.



Punti chiave

- Modus è una parola latina che significa "metodo" e con questa bottiglia Ruffino reinterpreta il concetto di vini Supertuscan: un modo contemporaneo di esprimere la Toscana.
- La storia del Modus inizia a metà degli anni 90. Le diverse esposizioni dei filari e altrettante tipologie di suolo, insieme alle varie aree microclimatiche, hanno reso Poggio Casciano il posto ideale per la produzione di questo vino.
- Già con la prima annata del 1997, Modus si è imposto per il gran numero di riconoscimenti internazionali, come la presenza nei Top100 su Wine Spectator nel 2010.

