

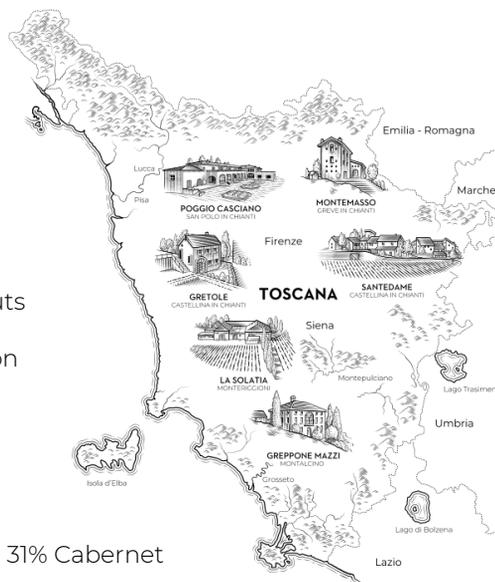
Modus Primo

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Die Trauben stammen aus drei verschiedenen Weinbergen des Weinguts Poggio Casciano in den Hügeln bei Florenz. Höhenlage: 290-450 mt.

Boden: der Skelettboden zeichnet sich durch einen hohen Anteil von Ton und Kalk aus.



TRAUBENMISCHUNG: 46% Merlot, 31% Cabernet Sauvignon, 23% Sangiovese.

AUSBAUZEIT: 18 Monate

ART DER VERFEINERUNG: Barrique aus französischer Eiche

BESCHREIBUNG

Farbe: intensives Rubinrot.

Geruch: einhüllendes Bouquet. Reife Kirschen und Orangenschalen verflechten sich mit balsamischen Noten, gefolgt von würzigen Noten nach süßem Tabak und Vanille.

Geschmack: am Gaumen voll, rund und harmonisch, mit faszinierenden Brombeer- und Schokoladennoten, samtigen und seidigen Tanninen. Der Abgang ist anhaltend mit einer leicht würzigen Note.

AUSBAU UND REIFUNG

Die Weinernte beginnt Anfang September mit Merlot, Sangiovese in der zweiten Monatshälfte und Cabernet Sauvignon Anfang Oktober. Die Gärung erfolgt 10 Tage in Stahltanks, mit einer anschließenden Mazeration von 15 Tagen für den Sangiovese, 20 Tagen für den Merlot und 25 Tagen für den Cabernet Sauvignon, gefolgt von der malolaktischen Gärung. Schließlich eine 18-monatige Reifung im Barrique aus französischer Eiche.

Alkoholgehalt: 15,5 Vol.-%

JAHRGANG 2020

Dieser Jahrgang, der sich durch einen sehr heißen Sommer auszeichnete, in dem die Trauben gut heranreiften, führte zu einer leicht verfrühten Weinlese.

Erste Weinlese: 2018

BEMERKENSWERTES

- Er wird aus den drei besten Weinbergen des Weinguts Poggio Casciano gewonnen, das seit jeher der bevorzugte Ort für die Herstellung von Supertoskanern ist.
- Für die Reifung des Modus Primo werden ausschließlich neue französische Eichenfässer von Jean Vicard verwendet.
- Der Modus Primo wird in begrenzten Mengen hergestellt, wobei die Zahl von 10.000 Flaschen nie überschritten wird.

