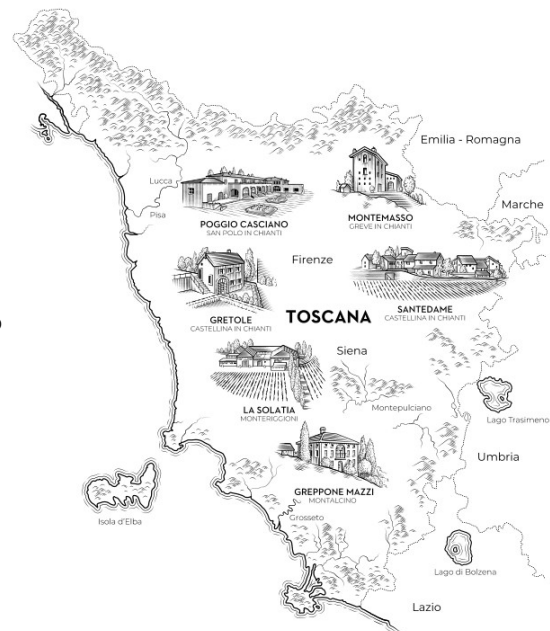


Modus

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Le uve provengono dall'unione di due tenute: Tenuta Poggio Casciano, vicino Firenze, e Tenuta La Solatìa, in prossimità di Monteriggioni, vicino Siena.



ANNATA

2022

UVAGGIO

51% Sangiovese, 21% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot e 9% Petit Verdot

GRADO ALCOLICO

14,5%

ALTITUDINE E SUOLO

290-450 mt. s.l.m., suolo caratterizzato da una ricca presenza di argilla, calcare e piccole percentuali di limo.

ANDAMENTO ANNATA

Una buona annata con precipitazioni ben distribuite durante la primavera e un clima ottimale durante la vendemmia.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La fermentazione alcolica e la macerazione, aidate da rimontaggi e délestage periodici, avvengono in tini termo-controllati di acciaio inossidabile per circa 14 giorni. La fermentazione malolattica viene svolta in acciaio inox a cui segue un periodo di affinamento in barriques di rovere francese di primo e secondo passaggio per circa 12 mesi. Infine, dopo un breve riposo in tini di acciaio inox, il vino è stato imbottigliato ed ulteriormente affinato in bottiglia.

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

- 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

