

Modus Primo

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Le uve provengono da un'accurata selezione dei migliori vigneti della Tenuta Poggio Casciano, nelle colline vicino Firenze.



ANNATA

2021

UVAGGIO

38% Merlot, 37% Cabernet Sauvignon e 25% Sangiovese

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 vendemmia è iniziata ad inizio settembre col Merlot, Sangiovese nella seconda parte del mese e Cabernet Sauvignon agli inizi di ottobre. La fermentazione è avvenuta in vasche d'acciaio per 10 giorni, con una successiva macerazione di 15 giorni per il Sangiovese, 20 per Merlot e 25 per il Cabernet Sauvignon, seguite da malolattica. Infine, un affinamento di 18 mesi in barrique nuove di rovere francese.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino intenso.

Aroma: al naso è caratterizzato da intense note di prugna e amarena seguite da sfumature dolci di vaniglia e cocco.

Degustazione: al palato il vino si presenta morbido, rotondo, denso e vellutato.

PUNTI CHIAVE

- Approccio tailor made: le uve vengono vendemmiate in modo parcellare, anche all'interno di uno stesso vigneto, in ottica di produrre vini che siano sempre più espressione del territorio e delle caratteristiche di ogni singolo vitigno.
- Per l'affinamento di Modus Primo vengono usate barrique di più produttori. Scelta ideale per avere un legno che non vada a essere troppo marcante ma che evidenzi l'identità di ogni vitigno/vigneto.
- 2021: prima annata certificata biologica

PRIMA ANNATA: 2018

AWARDS

94/100 James Suckling (US)

