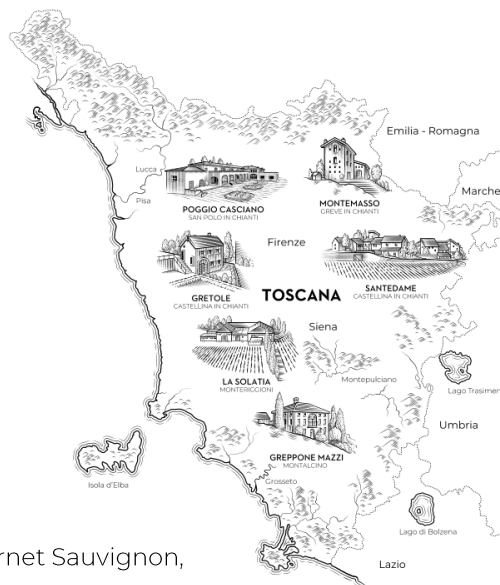


# Modus Primo

**TOSCANA**

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Le uve provengono da tre distinti vigneti della Tenuta Poggio Casciano, nelle colline vicino Firenze. Altitudine: 290-450 mt. Suolo: terreni caratterizzati da una ricca presenza di argilla, calcare e scheletro.



**UVAGGIO:** 46% Merlot, 31% Cabernet Sauvignon, 23% Sangiovese.

**PERIODO DI AFFINAMENTO:** 18 mesi

**TIPO DI AFFINAMENTO:** barriques nuove di rovere francese

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino intenso.

Aroma: bouquet avvolgente. Ciliegia matura e scorza d'arancia, che si intrecciano a note balsamiche, a cui seguono note speziate di tabacco dolce e vaniglia.

Degustazione: al palato è pieno, rotondo e armonico, con note intriganti di mora e cioccolato, tannini vellutati e setosi. Il finale è persistente con un tocco speziato.

## 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.

## PUNTI CHIAVE

- Ottenuto dai tre migliori vigneti della Tenuta Poggio Casciano, da sempre luogo di elezione per la produzione di Supertuscan.
- Per l'affinamento di Modus Primo vengono usate solo barrique nuove Jean Vicard di rovere francese.
- Modus Primo viene prodotto in quantità limitata non superando mai le 10.000 bottiglie.

**PRIMA ANNATA:** 2018

## AWARDS ANNATA 2020

93/100 Falstaff (AT)

Gold Medal – The Drink Business Spring Tasting (UK)

## AWARDS ANNATA 2019

94/100 – Wine Enthusiast (USA)

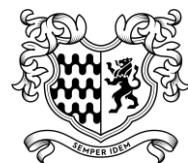
92/100 Falstaff (AT)

90/100 Decanter World Wine Awards 2023 (UK)

## AWARDS ANNATA 2018

93/100 - James Suckling (USA)

92/100 - Falstaff (AT)



**RUFFINO**  
1877