

MODUS PRIMO

TOSCANA IGT



Vigneti

Le uve provengono da tre distinti vigneti della Tenuta Poggio Casciano, nelle colline vicino Firenze.

Suolo: terreni caratterizzati da una ricca presenza di argilla, calcare e scheletro.

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



Uvaggio

39% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot e 26% Sangiovese



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: 2018



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.

Invecchiamento in bottiglia: minimo di 3 mesi

Gradazione alcolica: 15,5%



Note di degustazione

Colore: rosso rubino intenso.

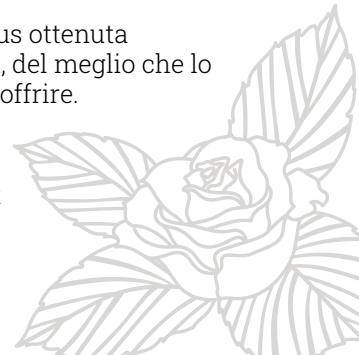
Aroma: bouquet avvolgente. Ciliegia matura e scorza d'arancia, che si intrecciano a note balsamiche, a cui seguono note speziate di tabacco dolce e vaniglia.

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.



Punti chiave

- La Tenuta Poggio Casciano è la storica culla di Modus ed un vero luogo di elezione per la produzione di Supertuscan.
- Modus Primo rappresenta l'evoluzione di Modus ottenuta attraverso la rappresentazione, in ogni annata, del meglio che lo straordinario terroir di Poggio Casciano ha da offrire.
- I tre vigneti sono stati selezionati per offrire il meglio da ogni singolo vitigno: Robbia per il Sangiovese, Poggio al Mandorlo per il Merlot e Lonchio Nord per il Cabernet Sauvignon.



MODUS PRIMO

TOSCANA IGT



Vineyards

The grapes come from three selected vineyards from Poggio Casciano Estate in the Chianti hills, near Florence.

Soil: abundant in clay, limestone.

Altitude: variable from 290 to 450 meters above sea level.



Grape varieties

39% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot and 26% Sangiovese



Vintage 2018

A warm and dry season with particularly high temperatures during the summer that led to a slightly earlier harvest and good ripening of the grapes.

First vintage: 2018



Vinification and ageing

The harvest has started in September with Merlot and Sangiovese, while Cabernet Sauvignon is picked in the first half of October. The alcoholic fermentation takes place in stainless steel vats for 10 days, followed by a maceration on skins of 15 days for Sangiovese, 20 for Merlot and 25 for Cabernet Sauvignon. After the malolactic fermentation, the wine aged in new French barriques for about 18 months.

Bottle ageing: a minimum of 3 months

Alcohol content: 15,5%



Tasting notes

Color: intense ruby red.

Aroma: deep bouquet of ripe cherry and orange zest, followed by balsamic notes and spicy notes of sweet tobacco and vanilla.

Tasting profile: full, smooth and harmonic on the palate with notes of blackberries and chocolate. Tannins are velvety and silky, the final is persistent with a hint of spice.



Why?

- Poggio Casciano Estate is the true birth nest for Modus and a real cru spot to produce Supertuscan wines.
- Modus Primo is the evolution of Modus, obtained through the representation of the best that Poggio Casciano's terroir has to offer for every single vintage.
- The three selected vineyards are chosen in order to enhance the quality of every grape: Robbia for Sangiovese, Poggio al Mandorlo for Merlot and Lonchio Nord for Cabernet Sauvignon.

