

MODUS

TOSCANA IGT



Vigneti

Le uve provengono dalla Tenuta di Poggio Casciano, nelle colline vicino Firenze.

Suolo: il terreno è caratterizzato da una ricca presenza di argilla, calcare e piccole percentuali di limo.

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



Uvaggio

44% Sangiovese, 37% Cabernet Sauvignon and 19% Merlot



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: 1997



Vinificazione ed affinamento

La fermentazione alcolica e la macerazione, aiutate da rimontaggi e délestage periodici, avvengono in tini termo-controllati di acciaio inossidabile per circa 28 giorni. La fermentazione malolattica viene svolta in acciaio inox a cui segue un periodo di affinamento in barriques di circa 12 mesi.

Invecchiamento in bottiglia: minimo 3 mesi

Gradazione alcolica: 15%



Note di degustazione

Colore: rosso rubino intenso.

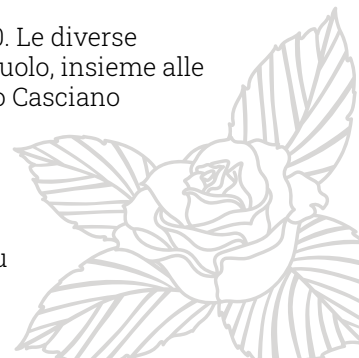
Aroma: l'impatto olfattivo è intenso ed intrigante con un bouquet complesso di frutta a bacca nera ed un floreale maturo che evolve in note speziate di cannella e chiodi di garofano.

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

- Modus è una parola latina che significa "metodo" e con questa bottiglia Ruffino reinterpreta il concetto di vini Supertuscan: un modo contemporaneo di esprimere la Toscana.
- La storia del Modus inizia a metà degli anni 90. Le diverse esposizioni dei filari e altrettante tipologie di suolo, insieme alle varie aree microclimatiche, hanno reso Poggio Casciano il posto ideale per la produzione di questo vino.
- Già con la prima annata del 1997, Modus si è imposto per il gran numero di riconoscimenti internazionali, come la presenza nei Top100 su Wine Spectator nel 2010.



MODUS

TOSCANA IGT



Vineyards

The grapes used to produce Modus, come from the Poggio Casciano Estate in the Chianti hills, near Florence.

Soil: abundant in clay, limestone and a small percentage of silt.

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



Grape varieties

44% Sangiovese, 37% Cabernet Sauvignon and 19% Merlot



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: 1997



Vinification and ageing

The alcoholic fermentation and maceration aided by punching down and délestage takes place in temperature-controlled stainless steel vats. The malolactic fermentation is carried out in stainless steel tanks before aging in French barriques for about 12 months.

Bottle ageing: a minimum of 3 months

Alcohol content: 15%



Tasting notes

Color: intense ruby red.

Aroma: intense and intriguing with a complex bouquet of blackberries and established flowers that evolves into cinnamon and clove notes.

Tasting profile: a rich and enduring wine, with soft tannins and an impressive structure.



Why?

- Modus is a Latin word which means “method” and with this wine Ruffino reinterprets the concept of Supertuscan wine: contemporary way of expressing Tuscany.
- The story of Modus begins at the Poggio Casciano Estate in the mid-90s, thanks to its large variety of sun exposures and types of soil, along with the area’s various microclimates.
- First introduced in 1997, Modus routinely gains exceptional acclaim from the top wine critics worldwide, such as the presence in Top100 by Wine Spectator in 2010.

