

**RUFFINO S.r.l.**  
**Toscana rosso IGT Modus Primo**  
**Ruffino**



|                           |  |
|---------------------------|--|
| <b>Art.-Nr.:</b>          | 628234-19                              |
| <b>Gebinde:</b>           | 1 x 0,75l Flasche                      |
| <b>Alkoholgehalt:</b>     | 14,5 %                                 |
| <b>Anbauregion:</b>       | Toscana (Toscana)                      |
| <b>Ausbau:</b>            | im Stahltank                           |
| <b>Dekantierzeit:</b>     | 60                                     |
| <b>Geschmack:</b>         | trocken                                |
| <b>Jahrgang:</b>          | 2019                                   |
| <b>Rebsorten:</b>         | Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon |
| <b>Restzucker:</b>        | 1.00 g/l                               |
| <b>Säure:</b>             | 5.00 g/l                               |
| <b>Serviertemperatur:</b> | 16-18                                  |
| <b>Trinkreife:</b>        | 10                                     |

**Preise**

**Flasche 60,00 €** brutto

Preis pro Liter: 80,00 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

**Beschreibung**

- **FARBE** Intensives Rubinrot.
- **AROMA** Zu Beginn kräftig und klar, mit der geradezu aristokratischen Expressivität der einzeln auszumachenden, sich gegenseitig perfekt ergänzenden Rebsorten, mit tiefgründigen Noten reifer dunkler Früchte. Der elegante, diskrete Holzton rundet das Aroma ab.
- **GESCHMACKSPROFIL** Der erste Eindruck hat beinahe etwas von einem stolzen Wein. Ausladend, komplex, mit dunklem Herzen und strahlend im Abgang. Gut ausgeprägte, fein herausgearbeitete Tannine leiten über zu einem Schluss von großartiger Klarheit.

**AUSFÜHRLICHE GESCHMACKSBESCHREIBUNG** Modus Primo ist die qualitative Evolution des Modus und repräsentiert die Spitzenauslese dessen, was das außergewöhnliche Terroir von Poggio Casciano von Jahrgang zu Jahrgang jeweils zu bieten weiß.

**KOMBINATION MIT SPEISEN** Edle Fleischgerichte der großen italienischen und internationalen Küche, aber auch edle, gehaltvolle und gut gereifte Käsesorten.

**ANMERKUNGEN ZUR ERZEUGUNG** Merlot, Sangiovese und Cabernet Sauvignon werden zu ihrem jeweiligen besten Reifezeitpunkt separat geerntet. Temperaturkontrollierte alkoholische und malolaktische Gärung im Stahltank. Anschließend 18-monatiger Ausbau im Barrique aus französischer Eiche (Erstbelegung).

**GESCHICHTLICHES** Modus - das lateinische Wort hat mit "Methode" oder "Maß" zu tun - ist die moderne Interpretation von Ruffino dieser Mischung aus drei edlen Rebsorten. Der 1997 erstmals gekelterte, von der Kritik hochgelobte Modus zählt zu den Supertuscans. Modus Primo stellt die qualitative Steigerung des Modus dar, das Resultat einer zusätzlichen Auslese, die jedes Jahr unter den besten Trauben des Terroirs von Poggio

Casciano erfolgt.

**ERZEUGUNGSGEBIET** Toscana

