RUFFINO S.r.l.

Toscana rosso IGT Modus Ruffino



Art.-Nr.:	628221-20
Gebinde:	1 x 1,50l Holzkiste
Alkoholgehalt:	14,5 %
Anbauregion:	Toskana (Toscana)
Ausbau:	im Stahltank
Farbe:	Rot
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2020
Rebsorten:	39% Sangiovese, 35% Merlot, 26% Cabernet Sauvignon
Restzucker:	<1.0 g/l
Säure:	5.11 g/l
Serviertemperatur:	16-18
EAN:	8001660104772

Preise

Holzkiste 74,50 € brutto

Preis pro Liter: 49,67 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

FARBE

Tiefes Rubinrot mit violetten Reflexen am Rand. AROMA Das Bouquet ist tiefgründig und berauschend, ausgewogen zwischen Balsamico- und Pflanzennuancen von Stielen und Samen. Die Frucht imprägniert die Nase, die mit eleganten Gewürzen aufgelöst wird, während die Vanille die gerösteten Noten betont.

VERKOSTUNGSPROFIL

Mild im Mund mit Intrigen durch Brombeeren, seidige Tannine und opulente Struktur. Der Abgang entfaltet sich zu fleischiger Weichheit mit sanften Gewürzen.

VOLLSTÄNDIGE VERKOSTUNG

Ein Top-Supertusker voller kohärenter und organisierter Empfindungen, erleuchtet durch dreidimensionale und kommunikative Ausdruckskraft. LEBENSMITTELPAARUNGEN Wild und reifer Käse. Die Persönlichkeit von Modus macht es perfekt für tiefe und bedeutungsvolle Gespräche.

WINEMAKING NOTES

Die Fermentation und Mazeration mit häufigem Umpumpen und Entlüften erfolgt etwa 28 Tage lang in temperaturgesteuerten Stahlbehältern. Der Wein wird abgefüllt, bevor die malolaktische Gärung in großen Stahlbehältern beginnt.

DIE GESCHICHTE

Modus ist das lateinische Wort für "Methode" oder "Maß" und Ruffinos moderne Interpretation der Mischung von drei edlen Rebsorten. Es wurde 1997 erstmals produziert und ist ein preisgekrönter Supertusker, der weltweit große Anerkennung findet. Dieser gute Wein erfordert ein Gleichgewicht zwischen seinen Teilen: Weinreben,

Sonne, Land und Arbeit.



