

Ruffino "Modus" Toscana IGT



Name:	Ruffino "Modus" Toscana IGT
Artikel Nr.:	1235
Hersteller:	Ruffino
Herkunft:	Italien
Region:	Toscana
Rebsorte:	39% Sangiovese, 35% Merlot, 26% Cabernet Sauvignon
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2020
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	15,5%
Beschreibung:	Der legendäre "Supertuscan" von Ruffino. Intensives Rubinrot. Dicht und komplex mit Aromen von roten und schwarzen Beeren, Pflaumen sowie feinen Anklängen von Würzaromen wie Zimt und Nelken. Harmonisch und gut strukturiert mit ausdrucksvollen, gut eingebundenen Tanninen und feiner Textur. Wunderbar im Abgang mit einem dezenten Nachhall von Beeren, Kakao und Tamarinde.
Herstellung:	Von den Weinbergen des Weingutes Poggio Casciano stammen die Trauben für den "Modus". Das Lesegut wird vor der Verarbeitung sorgfältig selektiert und nur perfekte Trauben werden für die Produktion verwendet. Die Gärung erfolgt rebsortenrein in Edelstahltanks bei kontrollierten Temperaturen von 28°C über 10 Tage. Die Mazeration auf den Schalen wird im Anschluss 2 Wochen lang fortgesetzt. Nun wird die Cuvée erstellt und der junge Wein reift 12 Monate lang in Barriques aus französischer Eiche bevor er auf Flaschen gefüllt zur Vermarktung freigegeben wird.
Hersteller-information:	Ruffino wurde bereits 1877 in Pontassieve bei Florenz von den beiden Cousins Ilario und Leopoldo Ruffino gegründet. Sie setzten Ihren Fokus auf den Qualitätsanbau der Trauben und die Nutzung der speziellen Terroirs Ihrer Weinberge und gewannen so rasch an Bekanntheit. Durch ihre Sorgfalt im Weinberg und im Keller stand der Name Ruffino bald für besonders saubere und schön ausbalancierte Weine. Nach dem Zweiten Weltkrieg erwarb Ruffino mit der Villa di Montemasso das erste Anwesen im Chianti Classico. Durch den Erwerb weiterer Weingüter in den bekanntesten Sub-Regionen der Toscana kann Ruffino heute Chianti Classico, Brunello di Montalcino sowie Vino Nobile di Montepulciano unter einer Marke anbieten, während die dahinter stehenden Weingüter weiter existieren. Ruffino ist heute eines der weltweit bekanntesten Weingüter und steht für Beständigkeit und Qualität aus Chianti bzw. Toscana. Es überrascht nicht, dass Ruffino Chianti DOCG im Jahre 1984, als Chianti zum ersten Mal als DOCG-Wein anerkannt wurde, den allerersten Garantiestreifen erhielt.
Servierempfehlung:	Ideal zu erlesenen Fischgerichten, feinem Braten oder kräftigem Wild oder Gegrilltem. Serviertemperatur 16-18°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 15,5% Restzucker: 0,2 g/l Säuregehalt: 5,3 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 15-20 Jahre
Auszeichnungen:	94 Punkte Vinum für Jahrgang 2021. 93 Punkte James Suckling für Jahrgang 2021. Goldmedaille Mundus Vini für Jahrgang 2020.