

DRINKS.

Ruffino Modus Toscana IGT 2018 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	70169
Alcool	15%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Toscane
Embouteilleur	Ruffino Srl, Ple Ruffino 1, 50065 Pontassieve, Italie
Marque	Ruffino
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	15 mois
Dégustation	Bouquet aux multiples facettes avec des cerises, des prunes et des baies, un soupçon d'épices, de tabac doux et des notes balsamiques. En bouche, il est corsé et opulent, avec des tanins soyeux, des baies mûres et du cacao.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de 44% de Sangiovese, 37% de Cabernet Sauvignon et 19% de Merlot.
Etiquette	polychrome, graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié



Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	18 degrés
Millésime	2018
En accord avec	grillades, fromages, viandes rouges, gibier

Description

Le vignoble de Ruffino s'étend sur 600 hectares, répartis sur six propriétés en Toscane et deux en Vénétie. Le Ruffino Modus est officiellement classé comme vin IGT, mais il est considéré comme un Super-Toscan. Cette appellation vise à indiquer que le vin rouge atteint le même niveau de qualité que les vins ayant le statut prestigieux DOC ou DOCG, bien qu'il ne remplisse pas les critères parfois stricts en termes de production. Lancé pour la première fois en 1997, le Ruffino Modus a obtenu la reconnaissance des critiques et des connaisseurs de vin. Il est produit à partir de raisins de Sangiovese, de Merlot et de Cabernet Sauvignon, provenant en grande partie du domaine de Poggio Casciano. Le raisin reste 28 jours dans une cuve en acier pour la fermentation et la macération, chaque cépage étant traité séparément. Les vins subissent ensuite la fermentation malolactique dans une autre cuve en acier. L'élevage de 12 mois se fait en fûts de chêne français, neufs ou usagés. Le vin est ensuite assemblé et conservé trois mois de plus avant d'être commercialisé. Le Ruffino Modus Toscana IGT 2018 peut encore être conservé jusqu'en 2027.