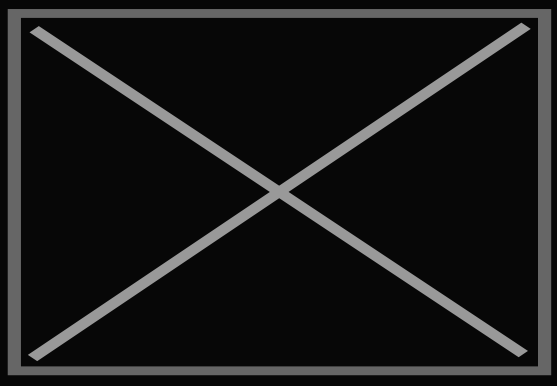
Modus Primo 2018, arriva il nuovo nato di casa Ruffino

copy-of-03-3-1-6a82af24

Dall’esperienza ventennale di Modus nasce Modus Primo, etichetta che rappresenta l’apice qualitativo del terroir della Tenuta Poggio Casciano di Ruffino.

L'ultima new-entry di casa Ruffino rappresenta infatti la massima espressione dei vigneti della Tenuta Poggio Casciano, storica culla dei **Supertuscan Ruffino** sulle colline vicino a Firenze, oggi integralmente a conduzione biologica.

Non a caso, Modus Primo si colloca perfettamente nel progetto che l'azienda fiorentina ha intrapreso per valorizzare i propri **vini nati nel cuore delle tenute toscane**: i grandi classici come Chianti Classico Gran Selezione Riserva Ducale Oro e Romitorio di Santedame prodotti a Castellina in Chianti; il Brunello di Montalcino Greppone Mazzi e Alauda; l’altro Supertuscan, che ne definisce la parte più moderna e imponente.

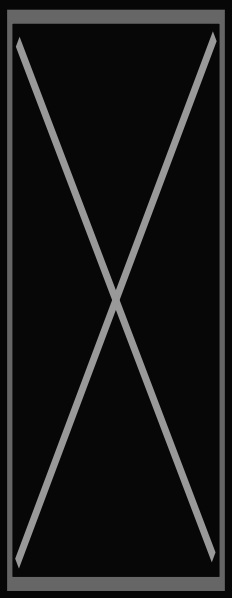


Per presentare il nuovo nato, è stata organizzata una cena alla **Locanda Le Tre Rane** all’interno della Tenuta Poggio Casciano di Ruffino. “*A questo luogo* - racconta il presidente di Ruffino **Sandro Sartor** *- dove i valori e la filosofia del Vivere di Gusto che contraddistinguono il brand sono totalmente*

assonanti con il territorio, abbiamo deciso di dedicare un vino, che ne rappresentasse lo stile e ne raccontasse l'evoluzione. Così nasce Modus Primo, in un percorso iniziato nel 1997 con Modus, uno dei Supertuscan di riferimento nel panorama enologico internazionale, e per sottolinearne l'evoluzione in un prodotto che si ispiri al nostro primo Cru e che custodisca il meglio dei ***40 ettari di vigneto*** *della Tenuta Poggio Casciano*".

Tre vigneti per tre vitigni dove si coltivano le **varietà del blend di Modus Primo**: Cabernet Sauvignon (39%), da cui riceve complessità e struttura, Merlot (35%) che gli dona un frutto importante e tannini dolci, Sangiovese (26%), vitigno toscano per eccellenza, che esprime sapidità e note di frutta matura. Un **affinamento di 18 mesi** in barrique nuove di rovere francese, scelte specificamente nelle tostature del legno per elevare singolarmente ciascuna varietà.

La scelta del blend la racconta **Gabriele Tacconi**, enologo di Ruffino: "*Volevamo innanzitutto che Modus Primo, nella scelta degli uvaggi da utilizzare, avesse le stesse origini di Modus e ne ricalcasse le orme. Inoltre ci sembrava importante che avesse un significato enologico di alto livello nella scelta di* ***vitigni nobili*** *che caratterizzano una terra estremamente vocata come questa conca calda alle porte di Firenze, per dare vita ad un vino strutturato e allo stesso tempo di grande piacevolezza*".



"*Tra la fine degli anni '90 e i primi anni 2000 è stato fatto un importante lavoro di* ***zonazione*** *nella Tenuta Poggio Casciano che ha portato all'individuazione di ben 43 suoli differenti*", prosegue **Lorena Troccoli**, agronoma responsabile della Tenuta. "*Analisi mirate hanno poi permesso di identificare il vitigno più adatto in funzione al tipo di terreno. L'obiettivo è stato, quello di ottenere il miglior prodotto possibile in un percorso che inizia in vigna e segue nelle varie fasi del percorso enologico, dalla cantina alla bottiglia*".

Per quanto riguarda l'etichetta, oltre ad essere rispettosa di Modus nell’icona e nel lettering, presenta alcuni dettagli aggiuntivi: **l’oro e il marrone della terra nei raggi che si espandono dalla rosa dei venti**, creando un effetto avvolgente ed elegante.

Appena presentato sul mercato con una **produzione di 14mila bottiglie** destinate ai principali mercati globali, Modus Primo si presenta con un prezzo in enoteca di 50-55 euro.