



Florus

Moscadello di Montalcino DOC

2023

VARIETÀ

Moscato Bianco

DESCRIZIONE

Una "perla" storica del territorio Montalcinese e di Banfi: perfetto equilibrio tra espressione aromatica e acidità.

La stagione vegetativa è iniziata in anticipo di circa dieci giorni dopo un inverno caratterizzato da temperature miti. Le piogge primaverili hanno cambiato l'andamento fisiologico dei nostri vigneti, rallentando i cicli vegetativi. Dalla seconda decade di giugno un graduale innalzamento di temperature ha interessato tutta la zona sud della Toscana fino alla fine di luglio. Nel mese di agosto c'è stato un ulteriore innalzamento di temperature che ha anticipato e favorito l'appassimento in vigna; grazie alle buone escursioni termiche e all'assenza di pioggia abbiamo ottenuto profili aromatici molto interessanti e conservato una buona acidità.

Di colore giallo paglierino, con intensi riflessi dorati. Si contraddistingue per l'estrema varietà di profumi e aromi. Al naso spiccano sentori di albicocca disidratata, miele e arancio candito. In bocca risulta caldo, rotondo e pieno. Il notevole residuo zuccherino è ben bilanciato da una buona acidità. Equilibrato, setoso e molto persistente,

Perfetto come vino da meditazione ma anche in abbinamento a pasticceria secca, o a formaggi molto stagionati o erborinati.

NOTE TECNICHE



Suolo: prevalentemente argilloso e poco profondo con presenza di ciottoli.



Sistema di allevamento: cordone speronato
Densità d'impianto: 4200 cp/ha.
Resa per ettaro: 30 q/ha.



Appassimento: naturale in pianta
Fermentazione : a temperatura controllata (16-18°C) in tini in acciaio e una piccola parte in barrique di rovere francese (350 l.)
Affinamento 20% in barrique di rovere francese da 350 l. e la restante parte in acciaio



Alcol: 15%



Temperatura di servizio suggerita: 10-12°C



Prima annata prodotta: 1982

banfi.it



FORMATI DISPONIBILI:
0,50 l