



Florus

Moscadello di Montalcino DOC

2018

VARIETA'
Moscadello

DESCRIZIONE

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

L'inverno è stato ricco di precipitazioni, soprattutto piovose. La fase di ripresa vegetativa è avvenuta nei tempi consueti, con la germogliatura che si è sviluppata nella seconda metà del mese di aprile. A maggio si sono registrate molte piogge che hanno favorito lo sviluppo vegetativo. L'estate 2018 è stata particolarmente umida e caratterizzata da frequenti precipitazioni, spesso a carattere di temporale. Settembre e ottobre sono stati, invece, mesi soleggiati, con temperature più alte della media stagionale e buone escursioni termiche.

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 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