



# Florus

Moscadello di Montalcino DOC

## 2016

### VARIETA'

Moscato Bianco

### DESCRIZIONE

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

Un'annata con un andamento vegetativo piuttosto regolare, in cui l'unico momento di criticità sono state le abbondanti piogge di metà Settembre. Grazie agli accorgimenti avuti in vigna e in cantina, i risultati qualitativi sono stati ottimi.

Rotondo e pieno, si contraddistingue per l'estrema varietà di profumi e aromi. Al naso spiccano intensi sentori di albicocca disidratata, miele e arancio candito. In bocca 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 come i cantucci tipici di Siena 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:* 14,5%



*Temperatura di servizio suggerita:* 10-12°C



*Prima annata prodotta:* 1982

FORMATI DISPONIBILI:  
0,50 l