



Florus

Moscadello di Montalcino DOC

2017

VARIETA'

Moscato Bianco

DESCRIZIONE

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

L'annata 2017 è caratterizzata da un'estate più calda della norma che ha favorito ed anticipato la maturazione delle uve. Anche nel mese di settembre non si sono registrate piogge e, questo, ha favorito le operazioni di raccolta.

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