



# Florus

Moscadello di Montalcino DOC

2018

VARIETA'

Moscato Bianco

## 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