



Florus

Moscadello di Montalcino DOC

2019

VARIETA'

Moscato Bianco

DESCRIZIONE

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

Il decorso stagionale dell'annata 2019 è stato caratterizzato da un freddo straordinario nei mesi di aprile e maggio che ha comportato il ritardo nello sviluppo vegetativo, recuperato successivamente, grazie a un periodo, caldo e asciutto. L'aumento improvviso delle temperature ha favorito poi, la produzione di grappoli spargoli e leggeri. I mesi di agosto e settembre, soleggiate e senza temperature torride, hanno consentito una maturazione ottimale delle uve. La 2019 è una vendemmia caratterizzata da uve di elevata qualità ed intensa personalità territoriale che ci hanno donato vini di grande struttura e sapidità.

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: 14%



Temperatura di servizio suggerita: 10-12°C



Prima annata prodotta: 1982

banfi.it



FORMATI DISPONIBILI:
0,50 l