



# Florus

Moscadello di Montalcino DOC

**2022**

VARIETÀ

Moscato Bianco

## DESCRIZIONE

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

La stagione vegetativa è iniziata nei tempi consueti dopo un periodo invernale tipico delle nostre aree con temperature minime inferiori allo zero nei primi tre mesi dell'anno. Il germogliamento è avvenuto in anticipo di qualche giorno rispetto alle medie della nostra zona. Le precipitazioni dei primi quattro mesi dell'anno sono state inferiori alla media con circa centosettanta mm da gennaio ad aprile. La primavera è stata siccitosa con temperature di alcuni gradi sopra la media stagionale, soprattutto nel mese di maggio. In estate, la carenza di piogge e le temperature torride hanno contraddistinto i mesi di giugno, luglio e gran parte di agosto; questo andamento climatico ha indotto un anticipo dell'epoca di raccolta dei bianchi, per preservare profumi ed acidità: la raccolta del Moscato è iniziata il venti settembre.

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 caldo, 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:* Guyot  
*Densità d'impianto:* 4800 cp/ha.  
*Resa per ettaro:* 30 q/ha.



*Appassimento:* naturale in pianta  
*Fermentazione:* lenta, a temperatura controllata (16-18°C) in tini in acciaio  
*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