



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 seccitosa 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

banfi.it