



Florus

Moscadello di Montalcino DOC 2014

Castello Banfi

Il Florus di Castello Banfi è un Moscadello di Montalcino DOC, prodotto nei vigneti della tenuta Banfi che si estende nel versante meridionale del comune di Montalcino, un territorio unico al mondo per tradizione e cultura vitivinicola. I vini della linea Castello Banfi, provenienti esclusivamente dalla selezione dei migliori vigneti montalcinesi, rappresentano un ineguagliato esempio della perfetta sintesi realizzata da Banfi tra la più antica e sapiente tradizione enologica e la più moderna ed innovativa ricerca.

CARATTERISTICHE

Tipo	Passito
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Moscadello di Montalcino
Denominazione	DOC
Annata	2014
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Toscana
Localizzazione	Montalcino
Vitigno	Moscadello 100%
Gradazione	13.00 % vol.
Formato	Half (0.5 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Colore giallo intenso e carico con evidenti riflessi dorati
Gusto	In bocca ha un sapore dolce, ampio e caldo
Profumo	Al naso si presenta con profumo caratteristico, elegante, armonico, con sentori di frutti esotici, di macchia mediterranea, uva passa e miele
Abbinamenti	Formaggi stagionati, dolci secchi
Temperatura di servizio	12° - 14° C

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud
Altitudine	120 m m
Tipologia terreno	Tessitura franco argillosa, molto calcarea
Allevamento	Cordone speronato
Densità impianto	2.100 ceppi/ha
Resa per ettaro	30 q.li/ha
Vinificazione	Appassimento naturale delle uve sulla pianta. Pigiatura e pressatura, fermentazione a 15°C per alcuni mesi
Maturazione	1 anno in barriques di rovere francese
Affinamento	In bottiglia