



# 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

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

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

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

## DATI DI PRODUZIONE

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