



Florus Moscadello di Montalcino - Castello Banfi 2014

Omschrijving

De druiven worden geoogst vanaf half oktober wanneer ze op een natuurlijke manier voldoende zijn gedroogd. De ingedroogde druiven worden geplet en geperst; het sap wordt langzaam gedurende verscheidene maanden bij 15°C gefermenteerd totdat 14-15% alcohol is bereikt. Een deel van de wijn rijpt vervolgens 12 maanden op Franse eiken vaten. De kleur is goudgeel met amberkleurige tinten. Frisse en complexe aroma's, met accenten van sinaasappel, abrikoos en honing. In de mond is de wijn erg geconcentreerd en persistent met een lange en aangename finale. De smaak is rond, vol en mooi geparfumeerd met een vleugje zuurgraad die een evenwicht in de mond geeft. Pure finesse!



Meer informatie

Producent	Castello Banfi
Biologisch	Nee
Type/Categorie	Wijnen / Zoete wijn / Italië / Castello Banfi /
Herkomst	Italië
Regio	Toscane, Montalcino
Druiven	Moscadello
Volume	50cl
Rijping	Een deel van de wijn rijpt gedurende 12 maanden in Franse eiken vaten
Foodpairing	Heerlijk bij blauwe kazen, fruitdesserten met exotisch fruit, foie gras,...

Domein-info

Genesteld tussen de rivieren Orcia en Ombrone, op de zuidelijke heuvelflanken van Montalcino ligt een uniek domein van 2900 ha natuurpracht, waarvan 1/3 wijngaarden te midden van uitgestrekte bossen en boomgaarden.

De unieke bodem van klei- en kalkgesteenten met lagen gefossiliseerde schelpen in combinatie met het Toscaanse klimaat geven de wijnen van Banfi een subtiel en elegant karakter.

De bijdrage van Castello Banfi aan de renaissance van Brunello en de creatie van de "Super Tuscans" is niet te onderschatten.

"Of all the great names in Brunello, Castello Banfi in Tuscany, may well be the most consistently outstanding."
(Wine Spectator)