



Aska

Bolgheri Rosso DOC

2016

VARIETA'

Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc

DESCRIZIONE

Vino che nasce dall'avventura di Banfi nel territorio di Bolgheri.

Un'annata con un andamento vegetativo piuttosto regolare, in cui l'unico momento di criticità sono state le abbondanti piogge di metà Settembre. Grazie agli accorgimenti avuti in vigna e in cantina, i risultati qualitativi sono stati ottimi.

Aroma complesso, caratterizzato da sentori di piccoli frutti rossi, accompagnati da note di tabacco e liquirizia. Vino morbido con tannini dolci ed eleganti. Un finale di bocca lungo e persistente.

Grazie alla buona struttura e all'eleganza che lo contraddistinguono, Aska si sposa alla perfezione con piatti a base di cacciagione come il capriolo in umido o i tortelli con il ragù di cinghiale.

NOTE TECNICHE



Fermentazione: a temperatura controllata (25-28°) in tini in acciaio.

Affinamento: in barriques di rovere francese da 225 e 350 l. per circa 10 mesi



Alcol: 14%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



FORMATI DISPONIBILI:
0.75 l - 1.5 l