



# Aska

Bolgheri Rosso DOC

2018

## VARIETA'

Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc

## DESCRIZIONE

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

L'inverno è stato ricco di precipitazioni, soprattutto piovose. La fase di ripresa vegetativa è avvenuta nei tempi consueti, con la germogliatura che si è sviluppata nella seconda metà del mese di aprile. A maggio si sono registrate molte piogge che hanno favorito lo sviluppo vegetativo. L'estate 2018 è stata particolarmente umida e caratterizzata da frequenti precipitazioni, spesso a carattere di temporale. Settembre e ottobre sono stati, invece, mesi soleggiati, con temperature più alte della media stagionale e buone escursioni termiche.

Vino fruttato ed elegante, dal colore rosso intenso. E' caratterizzato da un aroma intenso e complesso, nel quale spiccano sentori di mirtillo e confettura di frutta, accompagnati da note di tabacco e cacao. In bocca, è ampio con tannini dolci ed eleganti. Finale persistente e con grandi potenzialità di invecchiamento.

Grazie alla buona struttura e all'eleganza che lo contraddistinguono, Aska si sposa alla perfezione con piatti a base di cacciagione e selezioni di formaggi stagionati e salumi.

## 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