



Aska

Bolgheri Rosso DOC

2021

VARIETA'

Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc

DESCRIZIONE

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

Le temperature miti invernali e le scarse piogge hanno consentito allo sviluppo vegetativo delle viti di cominciare nei tempi consueti. Nella notte dell'8 aprile una parte dei vigneti è stata colpita da una gelata tardiva, con conseguente ritardo delle fasi fenologiche della pianta. Grazie ad una primavera con temperature miti e giornate soleggiate, le viti hanno ritrovato il loro equilibrio vegeto-produttivo, raggiungendo maturazioni ottimali durante i mesi successivi. La raccolta è iniziata con leggero ritardo rispetto alla media, ma la continua ventilazione e le buone escursioni termiche dei mesi di agosto e settembre hanno consentito alle uve di sviluppare un'ottima acidità con profili aromatici molto interessanti.

Vino fruttato ed elegante, dal colore rosso intenso. Aromi dolci con note di confettura, nelle quali spiccano sentori di pepe e tabacco. Il corpo è potente e concentrato, la trama è compatta. 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



Prima annata prodotta: 2010



FORMATI DISPONIBILI:
0.75 l. - 1.5 l.