



Aska

Bolgheri Rosso DOC

2010

VARIETA'

Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc

DESCRIZIONE

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

La stagione vegetativa è cominciata con un leggero ritardo, e la primavera è stata caratterizzata da maggio e giugno molto piovosi; le temperature di giugno sono state molto fresche e ampiamente sotto le medie stagionali; da inizio luglio le temperature hanno cominciato ad alzarsi fino a diventare torride nella seconda settimana del mese; agosto ha visto le temperature abbassarsi nuovamente e le notti sono state molto fresche e questo ha giovato tantissimo alla qualità delle uve, sia nei profumi che per il mantenimento degli acidi organici. Da ferragosto per tutto settembre e ottobre le precipitazioni sono state molto scarse, agevolando le operazioni di raccolta.

Profumi molto eleganti grazie all'abbassamento delle temperature durante il mese di agosto che ha consentito una maggiore sintesi aromatica.

Rosso profondo; aroma intenso e complesso, con sentori di ribes, mirtillo, confettura di prugne, uniti a note di tabacco e liquirizia; struttura potente, piena, molto morbida, con tannini dolci ed eleganti; molto persistente nel fin di bocca; grandi potenzialità d'invecchiamento.

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: 14,5%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



FORMATI DISPONIBILI:
0,75 l. - 1,5 l.