



# Aska

Bolgheri Rosso DOC

2011

## VARIETA'

Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc

## DESCRIZIONE

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

La stagione vegetativa è cominciata nei tempi consueti e la primavera è stata caratterizzata da aprile e maggio miti e asciutti; giugno fresco e senza precipitazioni; sole fino alla seconda decade di luglio e poi sono seguite copiose precipitazioni con conseguente abbassamento delle temperature; inizio di agosto fresco ma da metà del mese è subentrato un'area anticiclonica di origine africana che ha determinato temperature torride ben oltre la media del periodo, protrattesi per due settimane circa; conseguenza è stato un forte stress idrico che ha accelerato i tempi di maturazione. Settembre e ottobre soleggiati e asciutti con temperature molto calde.

Grazie alle elevate temperature di fine estate, il processo di maturazione ha subito una notevole accelerazione, che a sua volta ha determinato un vino di grande personalità.

Colore molto intenso, profondo, profumo netto, attraente con sentori di frutti di bosco, ma anche di liquirizia, sandalo, tabacco, caffè; buon equilibrio fra frutto e legno. La struttura è possente, ma senza essere aggressiva, perché fatta di un tannino che ha ben maturato. L'acidità è viva ma non invadente. Molto persistente, con sensazione finale quasi dolce per la buona qualità del tannino; ottimo equilibrio complessivo.

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:* 14,4%



*Temperatura di servizio suggerita:* 16-18°C



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