



Aska

Bolgheri Rosso DOC

2012

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; luglio soleggiato, con temperature nella norma, le quali si sono alzate sopra 40°C da Ferragosto per i successivi dieci giorni; settembre soleggiato e con le temperature rientrate nelle medie stagionali.

Vino che rappresenta l'espressione del terroir.

La zona di Bolgheri, grazie all'influenza del mare, anche in annate calde come questa riesce a darci dei vini molto eleganti.

Rosso profondo; aroma intenso e complesso, con sentori di mirtillo e confettura di frutta, uniti a note di tabacco e cacao; con tannini dolci ed eleganti che danno ampiezza e lunghezza; molto persistente nel finale e con 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%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



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