



Aska

Bolgheri Rosso DOC

2013

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 sostanziale ritardo, la primavera è stata caratterizzata da mesi molto piovosi; le temperature di giugno sono state fresche e ampiamente sotto le medie stagionali; da inizio luglio le temperature hanno cominciato ad alzarsi, senza raggiungere i livelli delle due annate precedenti; agosto e le prime due settimane di settembre sono stati caldi e siccitosi, ma le maturazioni pur essendo ritardate di circa due settimane sono state sostenute dalle riserve idriche dei mesi precedenti. Le notti dei mesi estivi sono state caratterizzate da temperature fresche, contribuendo al miglioramento qualitativo delle uve, sia nei profumi che per il mantenimento degli acidi organici. Da fine settembre le precipitazioni sono state abbondanti, rendendo complicate le operazioni di raccolta delle varietà tardive senza tuttavia incidere sullo stato sanitario dei vigneti.

Annata temperata grazie all'influenza marina che ci da un vino fruttato maturo ed elegante.

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

banfi.it