



# Aska

Bolgheri Rosso DOC

2014

## 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 anticipo con una primavera caratterizzata da mesi molto piovosi. Le temperature dei mesi estivi sono state fresche e ampiamente sotto le medie stagionali, senza mai raggiungere i livelli delle annate precedenti; gli eventi meteorici e le temperature hanno ritardato le maturazioni di circa 10 giorni.

Un inizio di settembre fresco, ma non turbato da piogge rilevanti ci ha consentito di raccogliere le uve senza grossi problemi. Nell'ultima decade del mese le temperature si sono alzate, permettendo alle uve di completare le maturazioni.

Annata con andamento climatico difficile, ma grazie all'influenza del mare, anche in annate come questa si riesce ad ottenere una produzione di livello.

Rosso rubino, intenso profondo; molto fruttato, dolce con note di confettura, ma anche più complesse, di pepe, e tabacco; il corpo è potente e concentrato, la trama è fitta e compatta; dotato di ottima attitudine all'invecchiamento medio - lungo, ma già godibile fin d'adesso.

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:* 13,5%



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



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