

BENVENUTI
A BOLGHERI



Terra di Etruschi



C'è una terra nel cuore della Toscana
in cui il tempo custodisce
radici e memorie antiche.



BANFI A BOLGHERI

Bolgheri è una terra che racconta storie antiche, scolpite dal mare, dal vento e dalla mano degli Etruschi. Qui, un patrimonio naturale e culturale senza eguali trova nuova voce.

Per gli Etruschi il vino era un dono divino, simbolo di vita e prosperità. Il convivio, invece, rappresentava un rito capace di unire natura e spirito, comunità e bellezza.

In questo spirito, il progetto Bolgheri Banfi raccoglie quell'eredità antica e la reinterpreta oggi con eleganza e visione, trasformandola in un'esperienza da condividere.





AS
KA

Bolgheri
ROSSO
DOC

BANFI

LE ORIGINI DI UNA LEGGENDA

Aska in etrusco significa contenitore.

Gli Etruschi lo utilizzavano come recipiente per contenere vino e olio, per raccogliere profumi e nettari.

Secondo la leggenda, Aska era uno scrigno per proteggere emozioni e sentimenti umani, infusi da Cautha e Semla, gli dei etruschi di Sole e Luna che, come il giorno e la notte, scandiscono lo scorrere del tempo.

Il sole e la luna sono gli elementi scelti per il progetto di un Bolgheri Rosso, con un'etichetta arcaica ed essenziale. Stampati in lamina oro, rappresentano i due corpi astrali che, sospesi nel cosmo, segnano il ciclo delle stagioni, insieme al tempo della vita.



Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc.



Suoli sabbiosi e sabbioso-argillosi, leggermente calcarei, caratteristici del territorio di Bolgheri, e che favoriscono un perfetto equilibrio tra drenaggio e nutrienti



Sistema di allevamento a Guyot



Fermentazione: in tini in acciaio inox (25-28°) con rimontaggi e délestage. Affinamento: in barriques di rovere francese da 225 litri per 12 mesi



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C

L'EVOLUZIONE DI UN MITO

Nell'antica tradizione etrusca, il Dèinos era un vaso di ceramica dalla forma sferica, protagonista dei banchetti.

Non custodiva un vino qualsiasi, ma il più prezioso, quello destinato ai momenti solenni.

Grazie alla sua ampiezza, permetteva al vino di sprigionare tutta la sua ricchezza trasformandolo in simbolo di condivisione e celebrazione.

Oggi, Dèinos è il Bolgheri Superiore che rappresenta il vertice dell'esperienza Banfi nel territorio bolgherese.

Un decoro in filigrana d'oro ispirato a tecniche e simboli ricorrenti nell'arte dei maestri orafi etruschi, ne sottolinea il prestigio anche in etichetta.

Un progetto enologico che unisce competenza, creatività ed esperienza, e che diventa un gioiello da condividere.

Cabernet Sauvignon



Suoli sabbiosi e sabbioso-argillosi, leggermente calcarei, caratteristici del territorio di Bolgheri, e che favoriscono un perfetto equilibrio tra drenaggio e nutrienti



Sistema di allevamento a cordone Guyot



Fermentazione: in tini in acciaio inox (25-28°)
con rimontaggi e délestage.
Affinamento: in barriques di rovere francese da 225 litri
per 18 mesi



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C





BANFI

ASKA
Bolgheri
ROSSO
DOC

BANFI

BANFI

DEINOS
Bolgheri
SUPERIORE
DOC
BANFI

