



Aska

Bolgheri Rosso DOC

2023

VARIETA'

Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc

DESCRIZIONE

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

L'inverno è stato mite, con temperature leggermente superiori rispetto alle medie stagionali. Nei primi giorni di aprile, episodi di ritorno di freddo hanno indotto marginali danni al germogliamento. Nei primi quattro mesi dell'anno le piogge sono state leggermente più scarse delle medie. Nei mesi di maggio e giugno le precipitazioni sono state estremamente abbondanti, con un accumulo di duecento millimetri e ventotto giorni di pioggia su sessanta. Superati i primi mesi estivi, provvidenzialmente, l'andamento climatico ha avuto un radicale cambiamento con ottima insolazione e temperature elevate. Il mese di settembre è stato caratterizzato da temperature sopra la media e da abbondante ventilazione da nord con assenza quasi totale di piogge.

Vino fruttato ed elegante, dal colore rosso intenso. Aromi dolci con note di confettura, nelle quali spiccano sentori di pepe e tabacco. Il corpo è potente e concentrato, la trama è compatta. Finale persistente e con grandi potenzialità di invecchiamento.

Grazie alla buona struttura e all'eleganza che lo contraddistinguono, Aska si sposa alla perfezione con piatti a base di cacciagione e selezioni di formaggi stagionati e salumi.

NOTE TECNICHE



Fermentazione: In fermentini inox (25-28°) con rimontaggi e delestage.

Affinamento: in barriques di rovere francese da 225 per circa 12 mesi



Alcol: 14,5%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 2010



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