



# Aska

Bolgheri Rosso DOC

2022

## VARIETA'

Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc

## DESCRIZIONE

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

Il 2022 è stato un anno segnato da un particolare periodo di siccità iniziato già a fine inverno e perdurato per buona parte dell'estate. Una svolta decisiva è stata a metà agosto, quando si è verificato il primo di una serie di temporali che sono stati provvidenziali per il periodo più cruciale di maturazione delle uve. Le varietà bolgheresi hanno mostrato di saper reagire in modo molto positivo, resistendo da un lato alla mancanza di acqua iniziale e dall'altro metabolizzando al meglio e il più in fretta possibile le piogge, consentendo alla fine una maturazione ottimale, in special modo per le varietà meno precoci. La vendemmia è partita in anticipo, in media verso la terza settimana di agosto, e si è conclusa a fine settembre. Diversamente dalle aspettative iniziali dell'estate i vini mostrano gradi alcolici non eccessivi, acidità ed estrazioni di buon livello e mantengono quella freschezza e quell'eleganza che sono tipiche dei vini di Bolgheri.

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.