



BANFI

TOSCANA

Adagiata tra i fiumi Orcia ed Ombrone, la tenuta Banfi si estende nel versante meridionale del comune di Montalcino, un territorio unico al mondo per tradizione e cultura vitivinicola.

I vini della linea Banfi Toscana, prodotti con uve selezionate provenienti dai vigneti specializzati Banfi così come dalle aree più vocate della regione, rappresentano la migliore espressione del carattere genuino ed autentico della terra toscana, accompagnando idealmente in un viaggio in questa seducente realtà vinicola.

Bolgheri, famosa in tutto il mondo per i suoi pregiati vini ed il suo eccezionale territorio, diventa palcoscenico di una nuova, entusiasmante avventura di Banfi in Toscana. Selezionando le migliori uve di Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, provenienti da vigneti altamente specializzati, si produce Aska, il Bolgheri Rosso DOC che esprime il connubio vincente tra tradizione ed innovazione che, da sempre, muove l'esperienza Banfi nel mondo del vino toscano.

ASKA

BOLGHERI DOC

UVE IMPIEGATE

Prevalenza di Cabernet Sauvignon, con percentuali minori di Cabernet Franc.

TECNICA DI PRODUZIONE

Alla fermentazione delle uve in tini d'acciaio a temperatura controllata, per circa 12-14 giorni, segue la fermentazione malolattica. Il vino viene quindi affinato in legno per 10 mesi, terminando la sua evoluzione in bottiglia per un appropriato periodo di tempo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Profumo: intenso e complesso, con sentori di ribes, mirtillo e confettura di prugne, che si sposano perfettamente con le note eleganti di tabacco e liquirizia.

Sapore: struttura potente, piena, molto morbida, con tannini suadenti ed eleganti, molto persistente nel finale di bocca.

IL COMMENTO DELL'ENOLOGO

La grande esperienza di Banfi per un vino elegante, di buona struttura e grande concentrazione, con ottime potenzialità di invecchiamento.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si sposa alla perfezione con piatti di cacciagione e selvaggina, ottimo con formaggi a pasta dura di media e lunga stagionatura.

Formati disponibili: 0,75 l

