



BAFFONERO

Maremma Toscana DOC

PRIMA ANNATA	TIPOLOGIA	VARIETA'	VIGNETI
2007	Rosso di grande struttura e longevità	100% Merlot	Gavorrano (GR)

Baffonero prende il nome dall'omonima vigna, 100% Merlot, fra le prime piantate a Rocca di Frassinello, l'azienda che si è giovata di nascere come joint venture fra Castellare di Castellina e Domaines Baron de Rothschild-Lafite, il più famoso chateau al mondo. La vigna Baffonero è ai piedi della cantina progettata da Renzo Piano, con un'esposizione perfetta.

Note degustative: rosso rubino intenso. Al naso è fruttato con una varietà di frutti neri, in particolare mora, mirtillo e vaniglia. Nel bicchiere la componente aromatica si modifica evolvendo verso il tabacco, la cioccolata e leggermente sul caffè. In bocca si percepisce la complessità. Pieno e robusto con una freschezza che lo rende lungo e piacevole.

Abbinamenti: l'abbinamento è con cibi altrettanto strutturati come carni rosse in umido e cacciagione oltre che formaggi piccanti.

Comune di produzione: Gavorrano (GR)

Tipo di terreno: argilloso ricco di scheletro

Altimetria vigneti: 90 mt. s.l.m.

Nome vigneto: Vigna Baffonero

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità d'impianto: 5.900 piante per ettaro

Resa per ettaro: 25 Ql

Epoca della vendemmia: prima metà di settembre

Vinificazione: in cemento

Fermentazione malolattica: svolta

Affinamento: in barriques di rovere francese 100% nuove

Durata dell'affinamento in barriques: 14 mesi

Affinamento in bottiglia: 12 mesi

Formati disponibili: 0,75 l - 1,5 l - 3 l

