



BAFFOROSSO 2017

Maremma Toscana DOC

In onore di Luna Rossa e della passione che ha suscitato in tutti noi, Baffonero diventa Bafforosso, per un'edizione limitata (500 bottiglie da 0,75 l e 50 magnum) dedicata a quella luna che ci ha fatto sognare durante l'America's Cup 2021. Con lo stesso spirito dell'America's Cup, Baffonero ha lanciato la sfida a Masseto, il detentore del primato. Nelle prime 10 vendemmie dei due grandi Merlot, i rating danno in testa Baffonero. Ma Masseto è come New Zealand. E la sfida continua.

Note annata: un inverno asciutto e mite ha favorito il germogliamento precoce delle piante. Solo marginalmente, le gelate tardive di fine aprile, hanno causato una diminuzione quantitativa della produzione. Successivamente, da maggio in poi, si sono avute temperature superiori alla media, peraltro mitigate dalle brezze costanti in arrivo dalla costa, e assenza di precipitazioni fino agli inizi di settembre, quando poi si sono verificate piogge poco significative. La raccolta è stata anticipata di circa 10 giorni rispetto agli standard. Il calo quantitativo ha visto per contro un'ottima qualità delle uve. Il risultato sono vini morbidi e vellutati, ricchi di polifenoli ed estratto, bilanciati comunque da una piacevole freschezza.

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.

Migliori punteggi 2017:

vinous



JAMES SUCKLING.COM

96/100

94/100

94/100

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: 24 mesi

Affinamento in bottiglia: 12 mesi

