



## BAFFONERO 2018

Maremma Toscana DOC

*Baffonero è il Grand Cru, 100% Merlot, di Rocca di Frassinello. Prende il nome da un vigneto di 3,5 ha, con una perfetta esposizione e un terreno medio - argilloso molto ricco di scheletro. Qui sono stati piantati i cloni di Merlot provenienti da Château Lafite. Il nome Baffonero si ispira ad una storia maremmana che rievoca le battute di caccia al cinghiale tipiche della zona. Oggi Baffonero racconta non solo questi aneddoti, ma anche la forza e l'eleganza di una terra unica come la Maremma.*

**Note annata 2018:** l'inverno ha visto abbondanti precipitazioni che hanno alimentato le riserve idriche del sottosuolo. La primavera più fredda ha ritardato l'inizio del germogliamento ma, successivamente, le giornate estive molto calde hanno consentito alle uve di maturare e di ottenere una magnifica evoluzione fenolica. Il sole e le brezze marine hanno accompagnato tutto il periodo della vendemmia, inoltre, una buona escursione termica tra giorno e notte ha permesso di ottenere un'importante concentrazione nelle uve e di mantenere un'elevata acidità. I vini dell'annata 2018 sono caratterizzati da grande struttura e da una freschezza straordinaria.

**Note degustative:** questo Merlot in purezza rivela aromi caratterizzati da una varietà di frutti neri, in particolare mora e mirtillo, ma anche note di vaniglia, tabacco, cioccolata e lievi accenni di caffè. In bocca è pieno e robusto e sfodera tutta la sua complessità oltre ad una spiccata freschezza che lo rende lungo e piacevole e particolarmente persistente nel finale.

**Migliori punteggi 2018:**

vinous

97/100

Doctor Wine  
by Daniele Cernilli

96/100

Wine Spectator

93/100

GAMBERO ROSSO

3 Bicchieri

**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

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

