

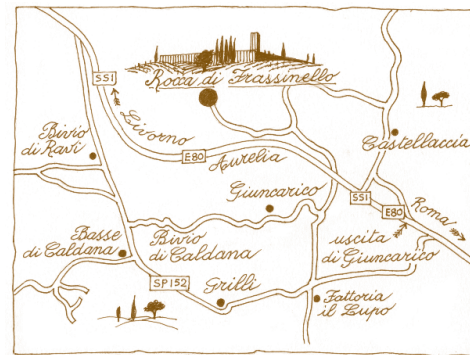
ENTRA A FAR PARTE DEL CLUB, SCRIVI A:
BAFFONERO@ROCCADIFRASSINELLO.IT

Il Baffonero Club è un circolo esclusivo dedicato ai privati, appassionati del nostro Grand Cru 100% Merlot. Ai soci del club sono riservati una serie di benefici speciali tra cui: la possibilità di acquistare Baffonero en primeur e, cioè, quando il vino sta completando l'affinamento in barrique; di partecipare a degustazioni private, guidate dai nostri esperti sommelier, presso la cantina Rocca di Frassinello progettata da Renzo Piano; di acquistare edizioni limitate e annate storiche introvabili di Baffonero, anche in grandi formati da collezione, autografate dal nostro enologo; di partecipare alla Baffonero Harvest Experience per vivere da protagonisti il momento magico della vendemmia, partecipando alla raccolta a mano delle uve e soggiornando presso la Foresteria di Rocca di Frassinello. Infine, ai soci è riservato un canale dedicato per l'acquisto dei vini delle altre cantine del gruppo Domini Castellare di Castellina, dalla Toscana alla Sicilia. Privilegi unici, come unico è Baffonero.

JOIN THE CLUB, EMAIL TO:
BAFFONERO@ROCCADIFRASSINELLO.IT

The Baffonero Club is an exclusive club reserved to the wine lovers fond of our 100% Merlot Grand Cru. The club members can enjoy a wide range of special benefits including: the possibility to purchase Baffonero en primeur, that is, when the wine is completing its aging in barrique; to take part in private tastings, led by our expert sommeliers, at Rocca di Frassinello, the sole winery designed by the famous architect Renzo Piano; to purchase limited editions and sought-after historical vintages of Baffonero, even in large collectible sizes, autographed by our winemaker; to join the Baffonero Harvest Experience in order to experience the magical moment of the harvest, participating in the hand-picking of the grapes and staying at the Rocca di Frassinello Guest House. Finally, a dedicated channel is reserved to the members for the purchase of wines produced by the other wineries of the Domini Castellare di Castellina group. Unique privileges, as unique is Baffonero.

BAFFONERO



www.roccadifrassinello.it



BAFFONERO
— MAREMMA TOSCANA —
2018



Rocca di Frassinello

BAFFONERO

IL GRAND CRU DI ROCCA DI FRASSINELLO

Un vino di qualità eccezionale, offerto in poche migliaia di bottiglie, frutto della prima e unica joint venture italo-francese in ambito enologico siglata tra Castellare di Castellina e Domaines Barons de Rothschild da cui nasce la tenuta Rocca di Frassinello. Qui sono stati piantati i cloni di Merlot provenienti da Château Lafite, in un vigneto di appena 3 ha, con una perfetta esposizione e un terreno medio-argilloso ricco di scheletro di galestro, che beneficia di una costante brezza di mare che toglie umidità e mitiga il clima sia d'inverno che d'estate. Il nome Baffonero si ispira ad una storia maremmana che rievoca le battute di caccia al cinghiale tipiche della zona: gli uomini e i cani che partecipano alla caccia si radunano a pochi passi dalla vigna di Rocca di Frassinello, pronti a sfidare il signore dei boschi. Il Capocaccia ha un soprannome: è chiamato "Baffonero" per via dei suoi folti baffi. Oggi Baffonero racconta non solo questi aneddoti, ma anche la forza e l'eleganza di una terra unica come la Maremma Toscana.

THE GRAND CRU OF ROCCA DI FRASSINELLO

A very high quality wine, offered in a few thousand bottles, the result of the first and only Italian-French joint venture in the oenological field signed between Castellare di Castellina and Domaines Barons de Rothschild from which the Rocca di Frassinello estate was born. Here the Merlot clones from Château Lafite were planted, in a vineyard of just 3 ha, with perfect exposure and a medium-clayey soil very rich in galestro skeleton, which benefits from a constant and subtle sea breeze that removes humidity and mitigates the climate in both winter and summer. The name Baffonero is inspired by a Maremma history that evokes the wild boar hunts typical of the area: the men and dogs that participate in the hunt gather a few steps from the Rocca di Frassinello vineyard, ready to challenge the lord of the woods. The Capocaccia has a nickname: he is called "Baffonero" because of his thick mustache. Today Baffonero tells not only these anecdotes, but also the strength and elegance of a unique land like the Tuscan Maremma.

BAFFONERO



2018
97/100 Vinous
93/100 Wine Spectator

2017
96/100 Vinous
94/100 Robert Parker

2016
93/100 Vinous
93/100 Wine Spectator

2015
94/100 Wine Spectator
94+/100 Robert Parker

2014
93/100 Robert Parker
90/100 Wine Spectator

NOTE DI DEGUSTAZIONE DELL'ENOLOGO

“Nel bicchiere, Baffonero 2018 si presenta di un rosso rubino impenetrabile rivelando un ampio bagaglio di aromi: frutti neri, in particolare mora e mirtillo, affiancati da note balsamiche di eucalipto, lievi accenni di caffè e tabacco. In bocca è elegante, i tannini sono setosi e il sorso è piacevole, grazie ad una spiccata acidità e ad un finale particolarmente persistente”. Alessandro Cellai, enologo

2013
95/100 Robert Parker
94/100 Vinous

2012
94/100 Robert Parker
93/100 Wine Spectator

2011
93/100 Wine Spectator
93/100 James Suckling

2010
95/100 Robert Parker
93/100 Wine Spectator

2009
94/100 Robert Parker
94/100 Wine Spectator

WINE MAKER'S TASTING NOTES

“In the glass, Baffonero 2018 shows an impenetrable ruby red revealing a wide range of aromas: black fruits, in particular blackberry and blueberry, flanked by balsamic notes of eucalyptus and tobacco, with slight hints of coffee. In the mouth it is elegant, with silky tannins, and very pleasant thanks to a marked acidity and a particularly persistent finish”. Alessandro Cellai, winemaker

BAFFONERO

NOTE SULL'ANNATA 2018

La stagione 2018 in Maremma Toscana è stata particolarmente favorevole. L'inverno ha visto abbondanti precipitazioni che hanno alimentato le riserve idriche del sottosuolo. La primavera più fredda della media ha ritardato l'inizio del germogliamento senza, però, far registrare gelate nel periodo di sviluppo dei giovani tralci, consentendo una fioritura ed allegagione ottimali. Successivamente, giornate soleggiate con trascurabili eventi piovosi, hanno consentito il mantenimento di un elevato livello di acidità ed il raggiungimento di una perfetta maturità polifenolica ed aromatica. La vendemmia ha avuto luogo nella prima settimana di settembre e le uve, raccolte a mano, sono state avviate alla fermentazione alcolica in vasca di cemento, a circa 27°C per 7 giorni, cui sono seguiti 20 giorni di macerazione sulle bucce, svinatura e fermentazione malolattica. Ad inizio 2019 il trasferimento in barriques nuove per 24 mesi e dopo un breve periodo in vasca Baffonero 2018 è stato imbottigliato ed ha affinato per altri 12 mesi prima dell'immissione sul mercato.

NOTES ON THE 2018 VINTAGE

The 2018 season in the Tuscan Maremma was particularly favorable. Winter saw abundant rainfall that fed the underground water reserves. The colder spring slightly delayed the onset of bud break without, however, causing frosts in the delicate period of development of the young shoots, thus allowing flowering and fruit set to take place in the best possible way. Subsequently, sunny days with rare rainy events, allowed the maintenance of a high level of acidity and the achievement of a perfect polyphenolic and aromatic maturity. The harvest took place in the first week of September and the hand-picked grapes underwent alcoholic fermentation in a concrete tank, at about 27° C for 7 days, followed by 20 days of maceration on the skins, racking and malolactic fermentation. At the beginning of 2019, the transfer to new barriques for 24 months and, after a short period in tank, Baffonero 2018 was bottled and aged for another 12 months before being released on the market.