



BAFFONERO 2019

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 2019: una stagione molto variabile. In primavera, e all'inizio dell'estate, sono state registrate temperature inferiori alla media stagionale e le piogge, durante la fioritura, hanno ritardato le successive fasi fenologiche, allungando il ciclo vegetativo della pianta. Nei mesi di luglio e agosto, ma soprattutto settembre, è seguito un clima molto soleggiato con temperature alte, ma non altissime, e importanti escursioni termiche tra giorno e notte; situazione, questa, che ha favorito la perfetta maturità fenolica dell'uva. I grappoli di Merlot, al momento della raccolta, erano perfettamente integri, sani e succosi. Sono vini morbidi e vellutati, ricchi di polifenoli ed estratto, bilanciati comunque da una piacevole freschezza.

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 2019:



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: 35 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

