Rocca di Frassinello

BAFFONERO 2020

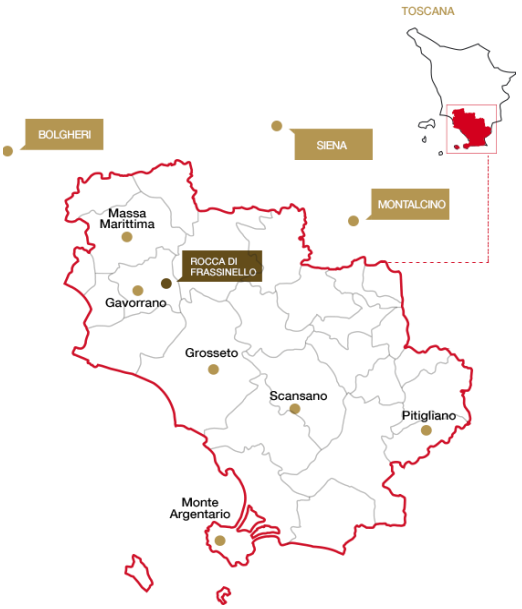
Maremma Toscana DOC

Prodotto in poche migliaia di bottiglie, il Baffonero nasce da cloni di viti di uva Merlot provenienti da Château Lafite, piantate in un vigneto di appena 3 ettari, che gode di un'esposizione perfetta al sole e di un terreno medio-argilloso ricco di scheletro di galestro. Il suo nome rievoca le battute di caccia al cinghiale tipiche della Toscana. Il Capocaccia ha un soprannome: viene chiamato "Baffonero" a causa del suoi folti baffi. Un vino che racconta non solo questi aneddoti, ma anche la forza e l'eleganza di una terra unica come la Maremma.

Note vendemmia 2020: la stagione è stata caratterizzata da un inverno mite e piovoso e una primavera precoce con temperature piuttosto basse. Tuttavia, alla fine di aprile, un aumento delle temperature con piogge normali ha garantito uno sviluppo vegetativo regolare. Giugno ha registrato piogge frequenti seguite da un periodo di siccità e temperature abbastanza elevate per tutta l'estate. Alla fine di agosto, alcune precipitazioni hanno contribuito a un abbassamento benefico delle temperature, con minimi notturni anche fino a 13°C, condizioni ideali per permettere alle uve Merlot di sviluppare appieno il loro profilo aromatico. Al momento della vendemmia, i grappoli erano intatti, sani e succosi.

Note di degustazione: rosso rubino impenetrabile, sentori di frutti neri, come mora e mirtillo, arricchiti da note balsamiche di eucalipto, lievi accenni di caffè e tabacco. Al palato è elegante, i tannini sono setosi e il sorso è armonioso, grazie a una marcata acidità e a un finale lungo e persistente.

Migliori punteggi 2020:

falstaff 98 POINTS | ANTONIO GALLONI 96 POINTS VINOUS | Wine Spectator 94 POINTS | JAMESSUCKLING.COM 93 POINTS TASTING REPORT

Comune di produzione: Gavorrano (GR)
Tipo di terreno: argilloso ricco di scheletro
Altimetria vigneto: 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 barrique di rovere francese nuove per 24 mesi e in bottiglia per 12 mesi
Formati disponibili: 0,75 l - 1,5 l - 3 l