

Rocca di Frassinello

BAFFONERO 2020

Maremma Toscana DOC

Prodotto in poche migliaia di bottiglie, Baffonero nasce da cloni di Merlot, concessi da Château Lafite in forza della joint venture oggi conclusa, e piantati in un vigneto di 5 ettari, che gode di una perfetta esposizione 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 costa toscana. Il Capocaccia ha un soprannome: è chiamato "Baffonero" per via dei suoi folti baffi. Un grande Cru, quindi, che porta con sé aneddoti avvincenti ed esprime 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:



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

