

# Rocca di Frassinello

## BAFFONERO 2020

Maremma Toscana DOC

*Prodotto in poche migliaia di bottiglie, Baffonero nasce da cloni di viti di uva Merlot, concessoci da Château Lafite all'epoca della joint venture, 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 dei 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:**



**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

