

# BAFFONERO 2009/2010/2011

## БАФФОНЕРО 2009/2010/2011



### Вино красное сухое

**Аппелласьон:** Maremma IGT

**Сорт винограда:** 100% Мерло

**Содержание алкоголя:** 14%

**Объем производства:** 3 000 бутылок

Баффонеро является эталонным супертосканским вином, произведенным из Мерло, одного из первых сортов винограда, высаженных в Рокка ди Фрассинелло. Хозяйство, является совместным проектом Кастелларе ди Кастеллина и самого известного замка в мире – Домейн Барон де Ротшильд-Лафит.

Название виноградника Баффонеро – это часть истории региона Маремма, края охоты, сильных людей, смелых собак и диких кабанов. Виноградник расположен всего в нескольких шагах от тех мест, где человек и собака вместе бросают вызов хозяину лесов Мареммы – дикому кабану. Главный егерь, который ведет собак и охотников во время охоты на кабана, получает особое прозвище – «Баффонеро».

### Терруар:

Достоинства терруара Мареммы – уникальный климат (в феврале здесь цветет миндаль!), близость моря, богатая минералами почва, гряда высоких холмов, защищающая виноградники от северных и восточных ветров. Маремма протянулась к югу от Пизы и Ливорно до границы с Лацио почти на 200 километров. Площадь одноименного виноградника Баффонеро – 7 га.

### Винификация и выдержка вина:

**Винификация:** в стальных чанах при контролируемых температурах. Проводится малолактическая ферментация.

**Выдержка:** 14 месяцев в 100% новых французских дубовых бочках, и 12 месяцев в бутылках.

### Оценки и рейтинги:

Falstaff Magazin'11 – 94 баллов;

James Suckling'11 – 93 балла;

Robert Parker'10 – 95 баллов;

Wine Enthusiast'10 – 95 баллов;

Wine Spectator'09 – 94 балла;

Antonio Galloni'09 – 94 балла.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** Насыщенный рубиновый.

**Аромат:** Фруктовый, представленный разнообразными черными и красными ягодами (ежевика, голубика) с легкими тонами ванили. В бокале фруктовые ароматы эволюционируют в ноты табака, шоколада, кофе и цедры апельсина.

**Вкус:** Насыщенный, полнотелое и сочное вино, с продолжительным послевкусием.

### Гастрономические рекомендации:

Мясные блюда, например, тушенная говядина; сыры средней выдержки и выдержанные. Температура подачи: 17-18°C.