LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Boggina Bianco
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2027
Producteur	Petrolo
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, légèrement épicé, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, peu de tanins, acidité bien intégrée
Appellation	IGP Toscana
Cépages	100% trebbiano toscano
Alcohol percentage	99,99% vol
Description	Dans les années 40, la famille Bazzocchi fait l'acquisition de l'ancien domaine Petrolo dans les Colli Aretini. Aujourd'hui, il est exploité par Luca Sanjust. Une grande propriété de 272 ha, avec 19 ha d'oliviers et 31 ha de vignobles, dont 26 en production. Depuis les années 80, tous les efforts se concentrent sur la production de vins et d'huiles d'olive de qualité. Le merlot 'Galatrona', super concentré, est élevé 18 mois dans des barriques de chêne neuf et porte le nom du site dont le domaine faisait partie par le passé. Le 'Torrione' est un sangiovese voluptueux, vieilli 15 mois en barriques françaises. Son nom évoque la dernière tour qui culmine la montagne. Depuis 2006, la gamme s'est enrichie d'un nouveau cru haut de gamme, le Bòggina à base des meilleurs raisins sangiovese du vignoble du même nom, aménagé en 1947 par Gastone Bazzocchi. Ce vin mûrit 18 mois en grands fûts français. Et Petrolo n'arrête pas d'innover : depuis 2011, le domaine expérimente une nouvelle technique d'élevage en amphores de terre cuite. Le Boggina Bianco a une couleur jaune paille aux reflets dorés. Le nez développe des arômes intenses de fleurs, de fruit mûr et de vanille. La bouche est souple et ronde, avec une très belle minéralité et une très belle fraîcheur.
Servir sur	poissons à la vapeur ou pochés, poissons cuits, grillés ou frits, poissons avec sauce, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans sauce, viande blanche sans sauce
Origine	Vigneto Poggio, vignes plantées dans les années 70, texture moyenne.
Rendement	50 quintaux/ha - 3.000 pieds/ha
Vendange	mi-septembre
Vinification	Vinification en barriques françaises faites sur-mesure pour le vin.
Elevage	24 mois en barriques françaises
Analytique	Alc. 12,50% - Acidité totale 5,43 - Acidité volatile 0,72 - ph 3,54
Production	500 bouteilles 0,75