LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Boggina
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusque fin 2031
Producteur	Petrolo
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Val d'Arno di Sopra
Cépages	100% sangiovese
Alcohol percentage	14,00% 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 Bòggina a une couleur rouge rubis intense et un nez d'arômes élégants de violette et de fruits noirs, de romarin, de lavande et de tabac. La bouche se révèle corpulente et profonde, avec des tannins délicats et une finale longue et persistente.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard…)
Origine	Vignoble historique du domaine planté en 1947 par Gastone Bazzocchi.
Viticulture	Biologique
Vinification	Sélection très sévère des raisins. Fermentation en cuves de ciment avec remontages fréquents et longue macération pendant minimum deux semaines. Le vin mature ensuite pendant 16-18 mois en foudres de 40 Hl et en tonneaux de chêne français.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	16 à 18 mois de foudre de 40HL et tonneaux de chêne français
Analytique	Alc. 14%
Production	8.000 bouteilles 0,75
Recensentscores	Robert Parker: 95 Antonio Galloni: 92