LICATA

FICHE DE VIN

Nom	BogginAnfora
Millésime	2014
Potentiel de garde	Jusque fin 2029
Producteur	Petrolo
Style de vin	rond, puissant, sec, une bombe de fruit, un véritable bouquet d´épices
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 BògginAnfora a une couleur rouge rubis. Le nez développe des arômes intenses de prune et de fruits de bois, de vanille et de café. La bouche est souple et corpulente, avec une finale qui reste fraîche.
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.
Vinification	Sélection sévère des raisins. Vinification en amphores de terre cuite de 300L, avec macération à l'air libre pendant 15 jours. Les amphores sont ensuite fermées avec les peaux toujours présentes pendant 12 mois, avec soutirage au 6ème mois. L'amphore garantit des conditions de micro-oxygénation semblables à la barrique, sans pour autant transmettre d'arômes au vin.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	12 mois en amphores de 300L.
Analytique	Alc. 14%
Production	1.200 bouteilles 0,75
Recensentscores	Antonio Galloni: 93