LICATA
WIJNFICHE

Naam	Boggina Bianco
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2027
Producent	Petrolo
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, mooi evenwichtige houttoets, vrij mineraal, nauwelijks waarneembare tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGP Toscana
Druivensoorten	100% trebbiano toscano
Alcohol percentage	99,99% vol
Omschrijving	In de jaren veertig verwierf de familie Bazzocchi de eigendom van het oude domein Petrolo in de Colli Aretini. Vandaag is het Luca Sanjust die het bedrijf leidt. Het uitgestrekte landgoed is maar liefst 272 hectare groot, 19 hectare olijfbomen en 31 hectare wijngaard, waarvan er 26 in productie zijn. Sinds de jaren tachtig gaat alle aandacht naar de productie van hoogwaardige olijfolie en wijn. De geconcentreerde merlot ‘Galatrona’ rijpt 18 maanden op nieuwe eiken barriques en draagt de naam van de vesting waar het huidige landgoed ooit deel van uitmaakte. De ‘Torrione’ is een voluptueuze sangiovese die 15 maanden op Franse barriques rust. De naam verwijst naar de laatste toren die hoog op de berg prijkt. Sinds de jaargang 2006 is er nog een nieuwe topcru ‘Bòggina’ bijgekomen, die eveneens enkel van de allerbeste sangiovesedruiven gemaakt is uit de gelijknamige wijngaard die al in 1947 werd aangeplant door Gastone Bazzocchi. Deze wijn rijpt 18 maanden op grote Franse tonnen. En Petrolo blijft innoveren: sinds 2011 wordt er volop geëxperimenteerd met het laten rijpen van wijnen in terracotta amforen. De Boggina Bianco heeft een strogele kleur met gouden accenten. De neus ontwikkelt intense aroma's van bloemen, rijp fruit en vanille. De mond is soepel en rond, met een prachtige mineraliteit en een zeer mooie frisheid.
Serveren bij	gestoomde of gepocheerde vis, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, visbereidingen met saus, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus
Oorsprong	Vigneto Poggio, wijnstokken aangeplant in de jaren '70, gemiddelde textuur.
Opbrengst	50 kwintalen/ha - 3.000 stokken/ha
Oogst	midden september
Vinificatie	Vinificatie in Franse barriques op maat gemaakt voor de wijn
Opvoeding	24 maanden in Franse barriques
Analytisch	Alc. 12,50% - Totale aciditeit 5,43 - Vluchtige zuurgraad 0,72 - ph 3,54
Productie	500 flessen