LICATA
WIJNFICHE

Naam	Boggina
Jaartal	2016
Bewaarpotentieel	Tot eind 2031
Producent	Petrolo
Wijnstijl	medium-vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets, vrij mineraal, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOP Val d'Arno di Sopra
Druivensoorten	100% sangiovese
Alcohol percentage	14,00% 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.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild
Druiventeelt	Biologisch
Vinificatie	l vino matura per circa 16-18 mesi in Botte da 40 Hl e Tonneaux, entrambi di rovere francese.
Flesafsluiting	diam
Productie	8.000 flessen
Recensentscores	Robert Parker: 95 Antonio Galloni: 92