LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Boggina Anfora
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2039
Producteur	Petrolo
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, légèrement épicé, plutôt minéral, tanins délicats, acidité marquée
Appellation	DOC Val d'Arno di Sopra
Cépages	100% sangiovese
Pourcentage d'alcool	13,80% 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 Anfora 2020 a une couleur rouge rubis. Ce vin biologique s'ouvre sur des arômes de fraise sauvage, de cerise, d'orange sanguine et de terre rouillée. Tannins fins et acidité équilibrée.
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 synthétique
Elevage	12 mois en amphores de 300L.
Production	1.600 bouteilles 0,75





nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)