LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Boggina Bianco
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2034
Producteur	Petrolo
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, légèrement épicé, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, peu de tanins, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Toscana
Cépages	100% trebbiano toscano
Pourcentage d'alcool	12,00% 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 Boggina Bianco a une couleur jaune paille aux reflets dorés. Le nez développe des arômes intenses de fleurs, de fruit mûr et de vanille. La bouche est souple et ronde, avec une très belle minéralité et une très belle fraîcheur.
Servir sur	poissons à la vapeur ou pochés, poissons cuits, grillés ou frits, poissons avec sauce, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans sauce, viande blanche sans sauce
Origine	Vigneto Poggio, vignes plantées dans les années 70, texture moyenne.
Rendement	50 quintaux/ha - 3.000 pieds/ha
Viticulture	Biologique
Vendange	Mi-septembre.
Vinification	Vinification en barriques françaises faites sur-mesure pour le vin.
Elevage	15 mois sur lies en barriques françaises.
Analytique	Acidité totale : 5,93 g/l - pH : 3,40
Notes des critiques	Vinous: 98 jamessuckling.com: 97 Falstaff: 95





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)