LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Boggina Classico Riserva
Millésime	2022
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2037
Producteur	Petrolo
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, tanins délicats, acidité bien intégrée
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 Classico biologique a une couleur rouge rubis intense. Les fruits mûrs et les cerises noires font place à des arômes délicats de cola, de fleurs bleues et de galets. Les tanins sont délicats et soigneusement tissés dans la texture douce et veloutée du vin. Finale longue et persistante..
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.
Viticulture	Biologique
Vinification	Sélection très sévère des raisins. Fermentation en cuves de ciment avec remontages fréquents et longue macération pendant minimum deux semaines.
Elevage	16 à 18 mois de foudre de 40HL et tonneaux de chêne français.
Production	8.000 bouteilles 0,75
Notes des critiques	James Suckling, jamessuckling.com: 95 Falstaff: 94 James Button, Decanter: 94 Antonio Galloni, Vinous: 94 Monica Larner, robertparker.com: 94



