

Naam	Boggina Anfora
Jaartal	2023
Bewaarpotentieel	Tot eind 2038
Producent	Petrolo
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, vrij mineraal, delicate tannines, prominente zuren
Appellatie	DOC Val d'Arno di Sopra
Druivensoorten	100% sangiovese
Alcoholpercentage	13,80% 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 'Boggina' 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 Anfora 2020 heeft een robijnrode kleur. Deze biologische wijn opent met aroma's van wilde aardbei, kers, bloedsinaasappel en roestige aarde. Fijne tannines en evenwichtige zuren.

Serveren bij

rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild

Oorsprong

Historische wijngaard aangeplant in 1947 door Gastibe Bazzocchi.

Vinificatie

Streng selectie van druiven. Vinificatie in amforen van 300L met een maceratie in open lucht gedurende 15 dagen. De wijn rijpt vervolgens een jaar verder in de gesloten amforen.

Flesafsluiting

synthetische kurk

Opvoeding

12 maanden in amforen van 300L.

Productie

1.600 flessen

Recensentscores

jamessuckling.com: 97
Monica Lerner, robertparker.com: 95
Falstaff: 94
Richard Baudains, Decanter: 94
Vinous: 93

