

# ARTIKELFICHE

|                         |   |
|-------------------------|---|
| <b>Naam</b>             | Boggina Bianco  |
| <b>Jaartal</b>          | 2018  |
| <b>Producent</b>        | Petrolo   |
| <b>Wijnstijl</b>        | vol, krachtig, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, evenwichtige houttoets, vrij mineraal, weinig tannines, mooi geïntegreerde zuren   |
| <b>Appellatie</b>       | IGP Toscana   |
| <b>Druivensoorten</b>   | 100% trebbiano toscano  |
| <b>Omschrijving</b>     | <p>In de jaren veertig verwerfde 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.</p> <p>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.</p> <p>De Boggina Bianco heeft een strogele kleur met gouden accenten. De neus ontwikkelt intense aroma's van bloemen, rijp fruit en vanille. De mond is soepel en rond, met een prachtige mineraliteit en een zeer mooie frisheid.</p> |
| <b>Serveren bij</b>     | gestoomde of gepocheerde vis, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, visbereidingen met saus, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus   |
| <b>Oorsprong</b>        | Vigneto Poggio, wijnstokken aangeplant in de jaren '70, gemiddelde textuur.   |
| <b>Opbrengst</b>        | 50 kwintalen/ha - 3.000 stikken/ha  |
| <b>Druiventeelt</b>     | Biologisch  |
| <b>Oogst</b>            | midden september  |
| <b>Vinificatie</b>      | Vinificatie in Franse barriques op maat gemaakt voor de wijn  |
| <b>Opvoeding</b>        | 24 maanden in Franse barriques  |
| <b>Analytisch</b>       | Alc. 12,50% - Totale aciditeit 5,43 - Vluchtige zuurgraad 0,72 - ph 3,54  |
| <b>Productie</b>        | 500 flessen   |
| <b>Bewaarpotentieel</b> | Tot eind 2028   |

