

Naam Boggina Classico Riserva

Jaartal 2021

Bewaarpotentieel Tot eind 2036

Producent Petrolo

Wijnstijl medium-vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, vrij mineraal, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren

Appellatie DOC Val d'Arno di Sopra

Druivensoorten 100% sangiovese

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 biologische Boggina Classico 2020 heeft een intense robijnrode kleur. Rijp fruit en zwarte kersen maken plaats voor delicate aroma's van cola, blauwe bloemen en steentjes. De tannines zijn delicaat en zorgvuldig verweven in de zacht fluwelen textuur van de wijn. Lange, aanhoudende afdronk.

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

Oorsprong Historische wijngaard van het domein aangeplant in 1947 door Gastone Bazzocchi.

Druiventeelt Biologisch

Vinificatie Fermentatie in betonnen vaten met regelmatige overpompings en een lange maceratie van minstens 2 weken.

Opvoeding 16-18 maanden in eiken tonnen van 40HL.

Productie 8.000 flessen 0,75

Recensentscores Monica Lerner, robertparker.com: 95

