LICATA
ARTIKELFICHE

Naam	Boggina Classico Riserva
Jaartal	2022
Bewaarpotentieel	Tot eind 2037
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
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 '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. De biologische Boggina Classico 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 overpompingen en een lange maceratie van minstens 2 weken.
Opvoeding	16-18 maanden in eiken tonnen van 40HL.
Productie	8.000 flessen 0,75
Recensentscores	James Suckling, jamessuckling.com: 95 Antonio Galloni, Vinous: 94 Falstaff: 94 Monica Larner, robertparker.com: 94 James Button, Decanter: 94





nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Openingsuren van onze winkel

Maa - vrij: 09u00 - 12u30 & 13u30 - 17u00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30 (uitgezonderd juli en augustus)