

## Petrolo

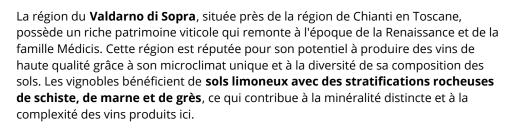
Le Petrolo Bòggina B est une expression exquise de 100% Trebbiano, défendant brillamment la capacité de ce cépage souvent sous-estimé à produire des vins de haute qualité. Ce vin séduit par ses notes florales, sa minéralité et son équilibre exceptionnel, offrant une expérience de dégustation sophistiquée et complexe.



## Boggina B 2020

Toscane, Italie

### Région et Vignobles



Les vignes de Trebbiano de Bòggina, plantées dans les années 1970 et récemment replantées en utilisant les clones originaux, démontrent le dévouement de Petrolo à préserver l'héritage viticole de la région. Les vignobles de Petrolo sont **certifiés biologiques par l'UE depuis 2016** et pratiquent l'agriculture naturelle et durable depuis 2004. L'engagement envers **l'agriculture sèche, sans labour, avec enherbement total et gestion du paillage**, sans utiliser de pesticides ou d'engrais synthétiques, assure la santé et la vitalité des vignes, produisant des raisins d'une qualité exceptionnelle.



Le **Petrolo Bòggina B** est élaboré à partir de **100 % Trebbiano**. Le processus de vinification commence par un pressurage doux et une fermentation naturelle avec des levures indigènes en barrique. L'élevage se fait **sur lies pendant plus de deux ans** dans des tonneaux de chêne français spécialement sélectionnés par Mounir Saouma, apportant profondeur et complexité au vin. Le produit final affiche un équilibre avec un degré d'alcool de 12%.



Alcool :12,00 %

Composition: 100% Trebbiano







# Boggina B 2020

### Notes de Dégustation

- Couleur : Jaune paille avec des reflets dorés.
- **Arôme** : Notes fraîches et parfumées de cire d'abeille, d'herbes épicées et de fleur d'oranger, avec des touches de noix et de fleur de miel.
- Palais: Fruits magnifiques avec des nuances savoureuses et une minéralité de pierre mouillée. Persistant et complexe, avec une profondeur de fruit et une acidité étonnante. La finale est longue et linéaire, passant d'une minéralité à un caractère plus acéré.

#### Le Saviez-Vous?

Le **Bòggina B** est inspiré par l'amitié entre Luca Sanjust de Petrolo et Mounir Saouma de la célèbre cave bourguignonne Lucien le Moine. Leur collaboration a apporté des conseils inestimables au cours des différentes phases de production, tant en cave qu'en cellier, et a permis de produire un vin qui allie l'élégance de la Bourgogne à l'authenticité de la Toscane.

#### Idées d'Accords Mets et Vins

- **Risotto aux Herbes et aux Agrumes** : Les notes de citron et d'herbes fraîches du risotto complètent les arômes floraux et la minéralité du vin, créant un accord harmonieux.
- Poisson Grillé avec Sauce au Beurre Blanc : La texture riche du poisson et la sauce beurrée mettent en valeur la complexité et la structure du vin, tandis que l'acidité équilibre la richesse du plat.
- Salade de Fenouil et d'Orange : La fraîcheur croquante du fenouil et la douceur de l'orange accentuent les notes de fleur d'oranger et d'herbes épicées du vin.
- Fromage de Chèvre Affiné: Le caractère savoureux et la texture crémeuse du fromage de chèvre affiné se marient parfaitement avec la minéralité et la complexité du Bòggina B.



#### James Suckling (JS): 98 Points (2020)

Lots of lemon curd and wax with mustard-flower undertones. Turns to Brazilian lime. Hints of fresh bay leaf, too. Full-bodied, tangy and beautiful. Really long and delicious. Peanuts and white sesame seeds. Superb. Unique and very Tuscan. From organically grown grapes.



#### Robert Parker (RP): 95 Points (2020)

A pure expression of Trebbiano, the Petrolo 2020 Bòggina B is a creamy, full-bodied white with generous aromas of honey, crushed nuts, yellow rose and flinty stone. There is an especially abundant and sunny quality to the 2020 vintage. Organic fruit comes from a two-hectare site with rocky Galestro soils. There is some debate in Tuscany today on what could one day become the great, age-worthy white grape of the region. Many vintners have their money on Trebbiano.







# Boggina B 2020

92 WINEENTHUSIAST Wine Enthusiast (WE): 92 Points (2020)

Proving how sophisticated the so-called workhorse grape Trebbiano can be, this wine has a restrained, reduced nose with apples, pears and honeyed nuts. The palate leans even more savory, offering toffee, brown butter and toasted coconut. Delicate flowers seem to bloom on the finish.



