Petrolo

Le Petrolo Bòggina C Valdarno di Sopra est une expression distinguée de 100% Sangiovese, reflétant le terroir exceptionnel de la région de Valdarno di Sopra. Ce vin est célébré pour son caractère terreux et épicé, soutenu par des tanins robustes et des saveurs riches, faisant de lui une représentation essentielle de l'excellence viticole de Petrolo.

PETROLO

Alcool :14,00 %

Composition: 100% Sangiovese

Bòggina C 2020

Toscane, Italie

Région et Vignobles

La région du **Valdarno di Sopra**, située près de la région de Chianti en Toscane, possède un riche patrimoine viticole remontant à la Renaissance et à la famille Médicis. Cette région est renommée pour son potentiel à produire des vins de haute qualité grâce à son microclimat unique et à la diversité de sa composition des sols. Les vignobles bénéficient de **sols limoneux avec des stratifications rocheuses de schiste, de marne et de grès**, ce qui contribue à la minéralité distincte et à la complexité des vins produits ici.

Le vignoble de Bòggina, un cru de Sangiovese, a été planté à l'origine en 1952 par le fondateur de Petrolo, **Gastone Bazzocchi**, qui a reconnu très tôt le grand potentiel qualitatif du vignoble. Au fil des ans, le vignoble a été soigneusement replanté avec une sélection massale pour préserver la diversité des clones originaux. 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.

Vinification

Le **Petrolo Bòggina C** est élaboré à partir de **100 % Sangiovese**. Le processus de vinification commence par une fermentation naturelle avec des levures indigènes dans des cuves en béton, accompagnée de remontages doux et fréquents. Chaque fois que possible, le vin subit de longues macérations pour extraire une couleur profonde et des saveurs complexes.

L'élevage inclut **16 à 18 mois de fermentation malolactique** en fûts de chêne français (22 hl) et en tonneaux (7 hl). Ce processus minutieux renforce la texture et la profondeur du vin, résultant en un vin à la fois structuré et expressif. Le produit final affiche un équilibre avec un degré d'alcool de 14 %.

PETROLO

Bòggina C 2020

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Rouge rubis profond.
- **Arôme** : Un nez gracieux qui danse entre des notes terreuses et épicées, du sol et des sous-bois au poivre noir et aux clous de girofle.
- **Palais** : Juteux avec des cerises et riche en chocolat noir, soutenu par des tanins robustes. Le palais est dynamique et acrobatique, offrant un mélange de puissance et de délicatesse.

Le Saviez-Vous ?

Le vignoble de **Bòggina** est un témoignage de la clairvoyance viticole du fondateur de Petrolo, **Gastone Bazzocchi**. Sa reconnaissance précoce du potentiel du vignoble et son engagement à préserver ses clones uniques ont permis à Petrolo de produire un Sangiovese qui reflète véritablement le caractère et le patrimoine de la région de Valdarno di Sopra.

Idées d'Accords Mets et Vins

- **Ragù de Sanglier avec Pappardelle** : Les saveurs robustes du sanglier, cuit dans une riche sauce tomate, se marient parfaitement avec le caractère terreux et épicé du vin. Les larges nouilles pappardelle offrent une texture satisfaisante qui complète les tanins robustes du vin.
- **Tagliata de Bœuf avec Roquette et Parmesan** : La roquette légèrement poivrée, associée au riche bœuf et au parmesan piquant, rehausse les notes épicées et les saveurs complexes du vin.
- **Pizza aux Truffes** : La truffe terreuse complète les arômes terreux du vin, tandis que le fromage riche et la croûte fine et croustillante équilibrent les tanins et l'acidité du vin.
- **Saucisses Grillées au Fenouil** : Les saveurs savoureuses et aromatiques du fenouil dans les saucisses mettent en valeur le profil épicé et terreux du vin, créant un accord harmonieux.

95

Robert Parker (RP) : 95 Points (2020)

Showing extra richness and concentration, the organic Petrolo 2020 Val d'Arno di Sopra Bòggina C is a single-vineyard expression of Sangiovese. Ripe fruit flavors and black cherry cede to delicate aromas of cola, blue flower and crushed stone. The tannins are delicate and carefully woven into the wine's softly velvety and generous textural fiber.

94 James Suckling

James Suckling (JS) : 94 Points (2018)

The purity of fruit is just right in this red with dried berries, dried leaves, terracotta and dried tobacco. Some smoke, too. It's full-bodied, yet vivid and focused. No new wood. From organically grow grapes from a single vineyard. A beauty and so drinkable now, but will improve nicely with age. Drink or hold.

PETROLO

Bòggina C 2020

93 Wine Spectator

Wine Spectator (WS) : 93 Points (2018)

This red smells great, revealing pure black cherry, blackberry and plum fruit, shaded by vanilla, cedar, iron and toasty oak. It's rich and dense, staying fresh and focused on the extended finish. Sangiovese. Best from 2022 through 2038.