Petrolo

Le Petrolo Bòggina A Valdarno di Sopra est un Sangiovese remarquable, élaboré avec un respect pour la tradition et l'innovation. Ce vin incarne le terroir unique de la Toscane, reflétant l'engagement du domaine envers des pratiques de vinification biologiques et durables.

PETROLO

94 James Suckling

Alcool :13,50 %

Composition: 100% Sangiovese

Boggina A 2019

Toscane, Italie

Région et Vignobles

Valdarno di Sopra, situé près du Chianti en Toscane, possède une riche histoire viticole remontant à la Renaissance. Le **domaine Petrolo**, situé parmi les collines de Bocine, s'étend sur environ 20 hectares avec un mélange de sols limoneux et de stratifications rocheuses de schiste, de marne et de grès. Le domaine est certifié biologique depuis 2016 et pratique une agriculture naturelle et durable. Cela inclut la culture sèche, sans labour, et l'absence de pesticides et d'engrais synthétiques, assurant ainsi un écosystème de vignoble sain.

Vinification

Le **Petrolo Bòggina A** est élaboré à partir de **100% Sangiovese**, fermenté et élevé en amphores de terre cuite. Cette méthode rappelle les anciennes traditions viticoles étrusques, offrant une micro-oxygénation unique qui améliore la pureté et la complexité du vin sans lui conférer des saveurs de chêne. La fermentation dure au maximum deux semaines, avec des remontages manuels et une utilisation minimale de sulfites.

Le vin est ensuite scellé avec les peaux dans les **amphores** pour une période de macération de huit mois, suivie de cinq mois supplémentaires de vieillissement après le retrait des peaux.

Notes de Dégustation

- **Couleur**: Rouge rubis profond avec des teintes vibrantes.
- **Arôme**: Arômes de baies sucrées, zeste d'orange, cèdre et tuile brute. Le nez est très parfumé et complexe.
- **Palais**: Corsé avec des tanins mâchus mais polis. Le vin est juteux et savoureux, avec une expression vive et claire des caractéristiques de fruits rouges et de notes terreuses du Sangiovese. L'élevage en amphore confère une texture lisse et une finale persistante.

PETROLO

Boggina A 2019

Le Saviez-Vous ?

L'utilisation des amphores pour l'élevage de ce vin n'est pas seulement un clin d'œil aux méthodes de vinification historiques de la Toscane, mais elle améliore également la protection naturelle et la complexité du vin. Cette technique permet au vin de se développer sans avoir besoin d'ajouter des sulfites pendant la maturation.

Idées d'Accords Mets et Vins

- **Bistecca alla Fiorentina**: Les saveurs robustes et les tanins structurés du Bòggina A complètent la richesse de ce steak toscan classique.
- **Pappardelle au Ragoût de Sanglier**: L'acidité et le profil fruité du vin équilibrent les notes copieuses et savoureuses du ragoût.
- **Fromage Pecorino Affiné**: Les saveurs audacieuses et la texture ferme du Pecorino affiné sont magnifiquement associées à la complexité et à la profondeur du vin.

94 James Suckling

James Suckling (JS) : 94 Points (2019)

Sweet berries with orange peel and hints of cedar and raw tile. Very perfumed. Full-bodied with chewy tannins, yet they are polished and natural. Really juicy and flavorful. Made in amphora.

93

Robert Parker (RP) : 93 Points (2019)

A pure expression of Sangiovese (closed with a red wax capsule), the Petrolo 2019 Val d'Arno di Sopra Bòggina A flaunts its distinct personality. Made in amphorae, this pretty wine is punchy, bright and edgy. To the nose, it exhibits dark berry and wild cherry with wet earth, rusty nail and pressed violets. It sports a mid-weight mouthfeel, and there are hints of sweet plum and dried currant on the close. This is a radically unique expression of Tuscany's workhorse Sangiovese grape.

92 Wine Spectator

Wine Spectator (WS) : 92 Points (2018)

A full-bodied, fleshy version, this red sports plum, cherry, iron and tobacco flavors. It's dense, even chunky, yet balanced and long on the mineral-streaked finish. Sangiovese. Drink now through 2033.