



PETROLO

## 2015 BÒGGINA B (Bianco)

Bòggina B (Bianco) è prodotto da piante di **Trebbiano Toscano** selezionate nel Valdarno e messe a dimora negli anni '70 a Petrolo nel vigneto "Poggio" e recentemente ripiantate sotto il vigneto "Bòggina" utilizzando gli stessi cloni originali.

Il Trebbiano del Valdarno era conosciuto sin dal '300 per la sua qualità tant'è vero che veniva mandato al papato a Roma e alle corti di Firenze. Petrolo ha utilizzato il trebbiano da decenni per il suo Vinsanto (oggi Sanpetrolo).

Dal 2014, in omaggio ai grandi vini bianchi del passato prodotti in zona, nasce il Bòggina B.

Bòggina Bianco nasce anche dal mio incontro con **Lucien Le Moine** (Mounir Saouma) grande produttore in Borgogna, che ci ha ispirato, guidato e dato preziosi suggerimenti durante le varie fasi di lavorazione, sia in vigna che in cantina.



**Denominazione:** IGT Toscana Trebbiano, Integralmente prodotto e imbottigliato all'origine.

**Uvaggio** 100% Trebbiano

**Prima Annata:** 2014

**Produzione** 500 bottiglie, 50 Magnum

**Vinificazione:** Raccolta manuale in cassette, Selezione del grappolo e degli acini su tavolo di cernita. Vinificazione naturale con lieviti autoctoni in barrique.

**Maturazione:** "Sur lies" per oltre 2 anni in barriques e tonneaux francesi selezionati appositamente da Lucien le Moine

**Parametri:** Alc:12.5% Tot Acid: 6.84 g/l Vol Acid: 1.01 pH: 3.31



PETROLO



## 2016 BÒGGINA B (Bianco)

Bòggina B (Bianco) è prodotto da piante di **Trebbiano Toscano** selezionate nel Valdarno e messe a dimora negli anni '70 a Petrolo nel vigneto "Poggio" e recentemente ripiantate sotto il vigneto "Bòggina" utilizzando gli stessi cloni originali.

Il Trebbiano del Valdarno era conosciuto sin dal '300 per la sua qualità tant'è vero che veniva mandato al papato a Roma e alle corti di Firenze. Petrolo ha utilizzato il trebbiano da decenni per il suo Vinsanto (oggi Sanpetrolo).

Dal 2014, in omaggio ai grandi vini bianchi del passato prodotti in zona, nasce il Bòggina B.

Bòggina Bianco nasce anche dal mio incontro con **Lucien Le Moine** (Mounir Saouma) grande produttore in Borgogna, che ci ha ispirato, guidato e dato preziosi suggerimenti durante le varie fasi di lavorazione, sia in vigna che in cantina.



<b>Denominazione:</b>	IGT Toscana Trebbiano, Integralmente prodotto e imbottigliato all'origine.
<b>Uvaggio</b>	100% Trebbiano
<b>Prima Annata:</b>	2014
<b>Produzione</b>	1000 bottiglie
<b>Vinificazione:</b>	Raccolta manuale in cassette, Selezione del grappolo e degli acini su tavolo di cernita. Vinificazione naturale con lieviti autoctoni in barrique.
<b>Maturazione:</b>	"Sur lies" per oltre 2 anni in barriques e tonneaux francesi selezionati appositamente da Lucien le Moine
<b>Parametri:</b>	Alc: 13% Tot Acid: 5,63 g/l Vol Acid: 0,62 pH: 3,24