



PETROLO

2015 BÒGGINA C (Classico)

Quando penso a Bòggina mi viene in mente un piccolo quadro di Paul Klee e della descrizione che ne fa Walter Benjamin nel suo libro-capolavoro "Angelus Novus"...

... "C'è un quadro di Klee... vi si trova un angelo che sembra in atto di allontanarsi da qualcosa su cui fissa lo sguardo... ha il viso rivolto al passato... ma una tempesta spira dal paradiso... questa tempesta lo spinge irresistibilmente nel futuro, a cui volge le spalle..."

Ecco Bòggina, un vino con gli occhi rivolti al passato (la tradizione secolare in Toscana nelle sue parti più belle e vocate del nostro Sangiovese...) ma nello stesso tempo un vino spinto inesorabilmente verso il futuro... (con l'attenzione e l'estrema cura nei minimi dettagli che oggi a differenza di ieri, mettiamo nelle lavorazioni in vigna e in cantina)



Bòggina nasce da un sogno, il sogno che ha avuto mio nonno Ing. Gastone Bazzocchi (che nel 1947 ha acquistato l'azienda) quando ha piantato questa vigna di Sangiovese nel 1952. Ancora oggi questa vigna di circa ha 5.50 (che negli anni, pezzetto dopo pezzetto è stata ripiantata con una selezione massale per non perdere i cloni del vigneto originale) è il **miglior vigneto di Sangiovese** che abbiamo a Petrolo, sia per le condizioni pedo-climatiche estremamente favorevoli, sia per la sua bellezza intrinseca.

Denominazione:	OC Val d'Arno di Sopra Sangiovese, Vigna Bòggina Integralmente prodotto e imbottigliato all'origine
Uvaggio	100% Sangiovese
Prima Annata:	2006
Produzione	11000 bottiglie
Vinificazione:	Raccolta manuale in cassette, Selezione del grappolo e degli acini su tavolo di cernita. Vinificazione naturale con lieviti autoctoni in vasche di cemento vetrificate. Rimontaggi manuali frequenti ma delicati. Macerazione delle bucce per oltre 18 giorni.
Maturazione:	16-18 mesi in Botti da 40Hl e Tonneaux di rovere francese.
Parametri:	Alc: 13% Acid Tot: 5.78 g/l Acid Vol: 0.63 pH: 3.6



PETROLO



2016 BÒGGINA C (Classico)

Quando penso a Bòggina mi viene in mente un piccolo quadro di Paul Klee e della descrizione che ne fa Walter Benjamin nel suo libro-capolavoro "Angelus Novus"...

... "C'è un quadro di Klee... vi si trova un angelo che sembra in atto di allontanarsi da qualcosa su cui fissa lo sguardo... ha il viso rivolto al passato... ma una tempesta spira dal paradiso... questa tempesta lo spinge irresistibilmente nel futuro, a cui volge le spalle..."

Ecco Bòggina, un vino con gli occhi rivolti al passato (la tradizione secolare in Toscana nelle sue parti più belle e vocate del nostro Sangiovese...) ma nello stesso tempo un vino spinto inesorabilmente verso il futuro... (con l'attenzione e l'estrema cura nei minimi dettagli che oggi a differenza di ieri, mettiamo nelle lavorazioni in vigna e in cantina)



Bòggina nasce da un sogno, il sogno che ha avuto mio nonno Ing. Gastone Bazzocchi (che nel 1947 ha acquistato l'azienda) quando ha piantato questa vigna di Sangiovese nel 1952. Ancora oggi questa vigna di circa ha 5.50 (che negli anni, pezzetto dopo pezzetto è stata ripiantata con una selezione massale per non perdere i cloni del vigneto originale) è il **miglior vigneto di Sangiovese** che abbiamo a Petrolò, sia per le condizioni pedo-climatiche estremamente favorevoli, sia per la sua bellezza intrinseca.

- Denominazione:** OC Val d'Arno di Sopra Sangiovese, Vigna Bòggina
Integralmente prodotto e imbottigliato all'origine
- Uvaggio** 100% Sangiovese
- Prima Annata:** 2006
- Produzione** 11000 bottiglie
- Vinificazione:** Raccolta manuale in cassette, Selezione del grappolo e degli acini su tavolo di cernita. Vinificazione naturale con lieviti autoctoni in vasche di cemento vetrificate. Rimontaggi manuali frequenti ma delicati. Macerazione delle bucce per oltre 18 giorni.
- Maturazione:** Circa 16 mesi in Botti da 40HL e Tonneaux di rovere francese.
- Parametri:** Alc: 13% Tot Acid: 5.42 g/l Vol Acid: 0.61 pH: 3.53