



PETROLO

## 2015 BÒGGINA A (Anfora)



La scelta dell'anfora ha una dimensione storica di riavvicinamento alle origini culturali Toscane. La terracotta in Toscana ha sempre avuto un ruolo fondamentale: **gli etruschi** hanno creato ed utilizzato per secoli contenitori di terracotta, un' arte artigianale che si è da sempre evoluta e perfezionata presso l'Impruneta. Il vino stesso veniva vinificato e conservato in terracotta sin dalle origini. La terracotta è inoltre un vaso vinario pressochè eterno.

- Denominazione:** DOC Val d'Arno di Sopra Sangiovese, Vigna Bòggina. Integralmente prodotto e imbottigliato all'origine
- Uvaggio** 100% Sangiovese
- Prima Annata:** 2011
- Produzione** 3000 bottiglie
- Vinificazione:** in anfore di terracotta da 300 e 500 litri. Aggiunta di solfiti pressoché assente. La macerazione delle bucce avviene ad anfora scoperta, per semplice follatura del cappello, e si prolunga per non più di 2 settimane, lasciando le bucce all'interno
- Maturazione:** Il mosto o vino rimane a contatto con le bucce per circa 6 mesi dalla vendemmia, fino a fine Marzo. Dopo la svinatura, l'affinamento viene proseguito in anfora per altri 6 mesi. L'anfora permette una microossigenazione analoga alle barriques impedendo eccessi di riduzione, ma non rilascia aromaticità al vino. Il prolungato contatto del vino sulle bucce protegge il vino naturalmente senza richiedere aggiunte di solfiti
- Parametri:** Alc:13.5% Acid Tot: 5.11 g/l Acid Vol: 0.54 pH: 3.70



PETROLO



## 2016 BÒGGINA A (Anfora)

La scelta dell'anfora ha una dimensione storica di riavvicinamento alle origini culturali Toscane. La terracotta in Toscana ha sempre avuto un ruolo fondamentale: **gli etruschi** hanno creato ed utilizzato per secoli contenitori di terracotta, un' arte artigianale che si è da sempre evoluta e perfezionata presso l' Impruneta. Il vino stesso veniva vinificato e conservato in terracotta sin dalle origini. La terracotta è inoltre un vaso vinario pressoché eterno.



**Denominazione:** DOC Val d'Arno di Sopra Sangiovese, Vigna Bòggina. Integralmente prodotto e imbottigliato all'origine

**Uvaggio** 100% Sangiovese

**Prima Annata:** 2011

**Produzione** 3000 bottiglie

**Vinificazione:** in anfore di terracotta da 300 e 500 litri. Aggiunta di solfiti pressoché assente. La macerazione delle bucce avviene ad anfora scoperta, per semplice follatura del cappello, e si prolunga per non più di 2 settimane, dopodiché l'anfora viene ermeticamente sigillata, lasciando le bucce all'interno

**Maturazione:** Il mosto o vino rimane a contatto con le bucce per circa 6 mesi dalla vendemmia, fino a fine Marzo. Dopo la svinatura, l'affinamento viene proseguito in anfora per circa altri 6 mesi. L'anfora permette una microossigenazione analoga alle barriques impedendo eccessi di riduzione, ma non rilascia aromaticità al vino. Il prolungato contatto del vino sulle bucce protegge il vino naturalmente senza richiedere aggiunte di solfiti

**Parametri:** Alc: 13% Tot Acid: 4,94 g/l Vol Acid: 0,62 pH: 3,51