



PETROLO



BÒGGINA B 2018

(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.

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

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

- Denominazione:** IGT Toscana Trebbiano Biologico. Integralmente prodotto e imbottigliato all'origine.
- Certificazione:** Biologico
- Uvaggio:** 100% Trebbiano
- Prima Annata:** 2014
- Produzione:** 3266 borgognotte - 100 magnum
- Vinificazione:** Raccolta manuale in cassette, selezione del grappolo e degli acini su tavolo di cernita. Vinificazione spontanea con lieviti autoctoni in tonneau.
- Maturazione:** "Sur lies" per oltre 15 mesi in tonneau francesi selezionati appositamente da Lucien le Moine. Batonnage costanti nei primi mesi, sempre meno frequenti nei restanti, per questo non viene mai travasato prima dell'imbottigliamento.
- Parametri:** Alc: 12 % Tot Acid: 5,71 g/l Vol Acid: 0,55 pH: 3,23



"This white offers serious layers of fruit and acidity with fantastically complex apples, honey blossom, nuts and walnuts on the nose and palate. It's fullbodied, yet fresh and vivid. Acidity and fruit is all there. Soulful is the word. An exceptional wine that shows such complexity and beauty. From organically grown grapes. Drink or hold." - James Suckling, JAMESUCKLING.COM



"This is a niche wine that will capture your heart and mind. 2018 Bòggina B (closed with a wax capsule) is a pure expression of Trebbiano that is aged carefully on the lees to add to its aromatic intensity and complexity. Trebbiano can sometimes produce viscous and waxy wines, but that's not the case here. This is a beautifully pure and sophisticated expression that offers honey, peach, acacia flower, toasted almond and spicy saffron. The aromas are delivered with extreme focus and sharpness, and that's the main takeaway of this vintage. Fresh acidity and racy mineral notes give this white wine the power to cut through an epic spaghetti alle vongole. If you don't already know Bòggina B, I highly recommend you try it." Monica Lerner, ROBERT PARKER WINE ADVOCATE.



"The 2018 Bòggina B (Bòggina Bianco) is bright, focused and full of energy. Lemon peel, crushed rocks, mint and white pepper come alive in a wine that combines sizzling energy and depth. A hint of reduction remains, but it adds character without dominating the wine's balance. Wow!" - Antonio Galloni, VINOUS.



PETROLO BÒGGINA B 2017



(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.

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

Bòggina Bianco nasce anche dall'incontro con Lucien Le Moine (Mounir Saouma) grande produttore in Borgogna, che 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
- Certificazione:** Biologico
- Uvaggio:** 100% Trebbiano
- Prima Annata:** 2014
- Produzione:** 3000 bottles – 50 Magnum
- Vinificazione:** Raccolta manuale in cassette, selezione del grappolo e degli acini su tavolo di cernita. Vinificazione spontanea con lieviti autoctoni in tonneaux.
- Maturazione:** "Sur lies" per oltre 15 mesi in tonneaux francesi selezionati appositamente da Lucien le Moine. Batonnage costanti nei primi mesi, sempre meno frequenti nei restanti, per questo non viene mai travasato prima dell'imbottigliamento.
- Parametri:** Alc: 13 % Tot Acid: 5,8 g/l Vol Acid: 0,84 pH: 3,33



"This white offers serious layers of fruit and acidity with fantastically complex apples, honey blossom, nuts and walnuts on the nose and palate. It's fullbodied, yet fresh and vivid. Acidity and fruit is all there. Soulful is the word. An exceptional wine that shows such complexity and beauty. From organically grown grapes. Drink or hold." - **James Suckling, JAMES SUCKLING.COM**



"A cellar-worthy expression of Trebbiano Toscano, the 2017 Bòggina B sees extended aging on the lees to create a creamy and generous medium to fullbodied white wine. The Etruscan-named Bòggina opens to a light golden color followed by Mediterranean aromas of stone fruit, apricot and candied orange peel. That sur lie aging contributes to the honey-like fattiness or creaminess of the wine that is played up a notch higher in a hot and dry vintage such as this, which resulted in extra fruit concentration. [...]" **Monica Lerner, ROBERT PARKER WINE ADVOCATE.**



PETROLO



BÒGGINA B 2016 (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.

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

Bòggina Bianco nasce anche dall' incontro con Lucien Le Moine (Mounir Saouma) grande produttore in Borgogna, che 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 |
| Certificazione: | Biologico |
| Uvaggio: | 100% Trebbiano |
| Prima Annata: | 2014 |
| Produzione: | 3000 bottles – 50 Magnum |
| Vinificazione: | Raccolta manuale in cassette, selezione del grappolo e degli acini su tavolo di cernita. Vinificazione spontanea con lieviti autoctoni in barrique. |
| Maturazione: | "Sur lies" per oltre 15 mesi in tonneaux francesi selezionati appositamente da Lucien le Moine. Batonnage costanti nei primi mesi, sempre meno frequenti nei restanti, per questo non viene mai travasato prima dell'imbottigliamento. |
| Parametri: | Alc: 13 % Tot Acid: 5,63 g/l Vol Acid: 0,62 pH: 3,24 |

JAMES SUCKLING.COM



"This remains one of the coolest whites in Tuscany with a mineral, apple, and light flint aroma and flavor profile. Full-bodied, tight and focused with a beautiful finish of bright acidity and a stone, creamy texture. Made with Lucien Le Moine from Burgundy. Drink now." J. Suckling



PETROLO

BÒGGINA B 2015 (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.

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

Bòggina Bianco nasce anche dall' incontro con Lucien Le Moine (Mounir Saouma) grande produttore in Borgogna, che 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 spontanea con lieviti autoctoni in barrique. |
| Maturazione: | "Sur lies" per oltre 15 mesi in tonneaux francesi selezionati appositamente da Lucien le Moine. Batonnage costanti nei primi mesi, sempre meno frequenti nei restanti, per questo non viene mai travasato prima dell'imbottigliamento. |
| Parametri: | Alc:12.5% Tot Acid: 6.84 g/l Vol Acid: 1.01 pH: 3.31 |

JAMES SUCKLING.COM



"Aromas of lemon rind, honeycomb, and dried apple. Full body, lightly chewy with phenolic tension and style. Undertones of straw and almonds and hints of cream. Very complex finish. Extremely structured. Impressive follow up to the excellent 2014 debut. Only two barrels made. Better in 2019." J. Suckling