



PETROLO BÒGGINA C 2018 (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 l'ing. Gastone Bazzocchi, nonno degli attuali proprietari e fondatore di Petrolo nel 1947, quando ha piantato questa vigna di Sangiovese tra il 1951 e il 1952. Bòggina C è il nostro "Grand-Cru" di Sangiovese ed è senza dubbio la migliore vigna di Sangiovese che abbiamo a Petrolo, sia per le condizioni pedo-climatiche estremamente favorevoli, sia per la sua bellezza intrinseca.

Denominazione:	DOC VAL D'ARNO DI SOPRA SANGIOVESE VIGNA BÒGGINA – Integralmente prodotto e imbottigliato all'origine
Certificazione:	Biologico
Uvaggio:	100% Sangiovese
Prima Annata:	2006
Produzione:	5.053 borgognotte– 120 magnum – 5 jeroboams
Vinificazione:	Raccolta manuale in cassette, selezione del grappolo e degli acini su tavolo di cernita. Vinificazione spontanea con lieviti autoctoni in vasche di cemento vetrificate. Rimontaggi manuali frequenti ma delicati. Lunghe macerazioni quando possibile.
Maturazione:	Per circa 16/18 mesi in botti da 22 hl e tonneau da 7hl di rovere francese rigorosamente selezionati.
Parametri:	Alc: 13,5% Tot Acid: 5,36g/l Vol Acid: 0,68 pH: 3.5



"The purity of fruit is just right in this red with dried berries, dried leaves, terracotta and dried tobacco. Some smoke, too. It's full-bodied, yet vivid and focused. No new wood. From organically grown grapes from a single vineyard. A beauty and so drinkable now, but will improve nicely with age. Drink or hold." - James Suckling, **JAMESSUCKLING.COM**



"[...] is a gorgeous wine with thick flavors and dark saturation. Some 5,053 bottles and larger-format bottles were produced. This is a beautiful expression—polished, bright and intense. It offers pure fruit flavors of wild cherry, cassis, dried basil, crushed flower and candied orange skin. The wine is silky and mid-weight in texture, but it produces a very long and polished finish. This wine hits all the proverbial Sangiovese high notes." **Monica Larner, ROBERT PARKER WINE ADVOCATE.**



"[...] another superb wine from Petrolo. Here, Sangiovese is aged in oak, which gives the wine more mid-palate depth and broader shoulders, which, frankly, the wine seems to benefit from. Dark cherry, licorice, leather, spice and menthol build as the 2018 shows everything its got. Impressive." - **Antonio Galloni, VINOUS.**



PETROLO BÒGGINA C 2016 (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 l'ing. Gastone Bazzocchi, nonno degli attuali proprietari e fondatore di Petrolo nel 1947, quando ha piantato questa vigna di Sangiovese tra il 1951 e il 1952. Bòggina C è il nostro "Grand-Cru" di Sangiovese ed è senza dubbio la migliore vigna di Sangiovese che abbiamo a Petrolo, sia per le condizioni pedo-climatiche estremamente favorevoli, sia per la sua bellezza intrinseca.

Denominazione:	DOC VAL D'ARNO DI SOPRA SANGIOVESE VIGNA BÒGGINA – Integralmente prodotto e imbottigliato all'origine
Certificazione:	Biologico
Uvaggio:	100% Sangiovese
Prima Annata:	2006
Produzione:	11000 borgognotte
Vinificazione:	Raccolta manuale in cassette, selezione del grappolo e degli acini su tavolo di cernita. Vinificazione spontanea con lieviti autoctoni in vasche di cemento vetrificate. Rimontaggi manuali frequenti ma delicati. Lunghie macerazioni quando possibile.
Maturazione:	Per circa 16/18 mesi in botti da 22 hl e tonneau da 7hl di rovere francese rigorosamente selezionati.
Parametri:	Alc: 13% Tot Acid: 5,15g/l Vol Acid: 0,61 pH: 3.49



"This is so focused and precise with fantastic depth and beauty. A pure definition of sangiovese. Full-bodied, tight and refined. Yet, full of strength and length. Succulent, too. A single-vineyard wine with soul. Better in 2022". - James Suckling, JAMESSUCKLING.COM



"[...]pure expression of Sangiovese from vines planted in 1952. Give the wine a little time to open in the glass; once it does, it offers a beautiful display of forest fruit, spice, leather and earthy tones. [...] This single-vineyard expression of Sangiovese reveals impeccable balance and elegance." Monica Larner, ROBERT PARKER WINE ADVOCATE.



PETROLO BÒGGINA C 2015 (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 l'ing. Gastone Bazzocchi, nonno degli attuali proprietari e fondatore di Petrolino nel 1947, quando ha piantato questa vigna di Sangiovese tra il 1951 e il 1952. Bòggina C è il nostro "Grand-Cru" di Sangiovese ed è senza dubbio la migliore vigna di Sangiovese che abbiamo a Petrolino, sia per le condizioni pedo-climatiche estremamente favorevoli, sia per la sua bellezza intrinseca.

- Denominazione:** DOC VAL D'ARNO DI SOPRA SANGIOVESE VIGNA BÒGGINA – Integralmente prodotto e imbottigliato all'origine
- Uvaggio:** 100% Sangiovese
- Prima Annata:** 2006
- Produzione:** 11000 borgognotte
- Vinificazione:** Raccolta manuale in cassette, selezione del grappolo e degli acini su tavolo di cernita. Vinificazione spontanea con lieviti autoctoni in vasche di cemento vetrificate. Rimontaggi manuali frequenti ma delicati. Lunghe macerazioni quando possibile.
- Maturazione:** Per circa 16/18 mesi in botti da 22 hl e tonneau da 7hl di rovere francese rigorosamente selezionati.
- Parametri:** Alc: 13% Tot Acid: 5.78 g/l Vol Acid: 0.63 pH: 3.6

JAMES SUCKLING.COM



"A dense and beautiful young sangiovese with dried cherry, orange rind and flowers. Full body, tight and silky with a long and seamless finish. Tannic and structured. A fantastic sangiovese. Aged in cask. No new wood. Give it two to three years to soften." **James Suckling, JAMES SUCKLING.COM**