



PETROLO

BÒGGINA A 2019

(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

Certificazione: Biologico

Uvaggio: 100% Sangiovese

Prima Annata: 2011

Produzione: 2.930 borgognotte e 50 Magnum

Vinificazione: In anfore di terracotta da 300 e 500 litri. Aggiunta di solfiti pressochè assente. Fermentazione spontanea con lieviti autoctoni. Follature manuali del cappello. Una volta terminata la fermentazione l'anfora viene chiusa ermeticamente, mantenendo le bucce in macerazione per circa 8 mesi.

Maturazione: Dopo la svinatura, il vino torna in anfora per circa altri 5 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: 13.88 % Tot Acid: 5.23 g/l Vol Acid: 0.68 pH: 3.62



JAMES SUCKLING



"Sweet berries with orange peel and hints of cedar and raw tile. Very perfumed. Full-bodied with chewy tannins, yet they are polished and natural. Really juicy and flavorful. Made in amphora. From organically grown grapes. Drink now – James Suckling, JAMESUCKLING.COM 5 Aug 2021

ROBERT PARKER – THE WINE ADVOCATE



"A pure expression of Sangiovese (closed with a red wax capsule), the Petrolò 2019 Val d'Arno di Sopra Bòggina A flaunts its distinct personality. Made in amphorae, this pretty wine is punchy, bright and edgy. To the nose, it exhibits dark berry and wild cherry with wet earth, rusty nail and pressed violets. It sports a mid-weight mouthfeel, and there are hints of sweet plum and dried currant on the close. This is a radically unique expression of Tuscany's workhorse Sangiovese grape." – Monica Larner, *THE WINE ADVOCATE* 31 Mar 2022



PETROLO

BÒGGINA A 2018 (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
Certificazione:	biologico
Uvaggio:	100% Sangiovese
Prima Annata:	2011
Produzione:	5133 bottiglie – 100 magnum
Vinificazione:	In anfore di terracotta da 300 e 500 litri. Aggiunta di solfiti pressoché assente. Fermentazione spontanea con lieviti autoctoni. Follature manuali del cappello. Una volta terminata la fermentazione l'anfora viene chiusa ermeticamente, mantenendo le bucce in macerazione per circa 8 mesi..
Maturazione:	Dopo la svinatura, il vino torna in anfora per circa altri 5 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% Tot Acid: 5,41g/l Vol Acid: 0,6 pH: 3.56



"The purity of fruit here is impressive with cherries, plums and highlights of grilled meat and wet earth. Some tile, too. Full-bodied with chewy tannins that are pure and polished. Lots of fruit at the end, but not overdone. From organically grown grapes. Fermented and aged in amphora. Drink or hold." - James Suckling, JAMESSUCKLING.COM



"Bòggina A is Sangiovese that has been aged in amphorae. Judging from the Instagram feed of proprietor Luca Sanjust, quite a few new clay aging vessels have been added to his program this year. [...] The Bòggina A is pure and punchy in its fruit intensity, with chiseled aromas of wild cherry and dried rose potpourri. The wine offers very soft and subdued tannins, with the natural structure and staying power coming from the crunchy healthiness of the fruit." Monica Larner, ROBERT PARKER WINE ADVOCATE.



"The 2018 Bòggina A (Bògginanfora) offers a striking expression of Sangiovese. Sweet red cherry, mint, orange peel and cinnamon all grace this silky, mid-weight wine from Petrolo. The translucent beauty of Sangiovese comes through loud and clear. The Bòggina A is 100% Sangiovese fermented and aged in amphora. In my view, 2018 is the first vintage that is truly convincing. What a gorgeous wine." - Antonio Galloni, VINOUS.



PETROLO



BÒGGINA A 2017 (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
Certificazione:	Biologico
Uvaggio:	100% Sangiovese
Prima Annata:	2011
Produzione:	1.180 bottiglie
Vinificazione:	In anfore di terracotta da 300 e 500 litri. Aggiunta di solfiti pressoché assente. Fermentazione spontanea con lieviti autoctoni. Follature manuali del cappello. Una volta terminata la fermentazione l'anfora viene chiusa ermeticamente, mantenendo le bucce in macerazione per circa 8 mesi..
Maturazione:	Dopo la svinatura, il vino torna in anfora per circa altri 5 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 % Tot Acid: 4,97 g/l Vol Acid: 0,53 pH: 3,65



"This is a rich yet fresh and bright red with strawberries and hints of citrus. Layered and fruity. Focused dark fruit. Shining. Made in amphora. Tiny production this year." - **James Suckling**, **JAMESSUCKLING.COM**



"[...] is a very spicy and sassy expression of amphorae-aged Sangiovese. There are elements of crushed white pepper and cardamom that create sharp accents against the relative richness and darkness of the fruit at its core. This is an extremely sunny expression of the grape, with immediate richness and dark fruit intensity. You feel the heat of the vintage in terms of the aromas, but the wine is still crunchy and fresh in the mouth. Only 1,000 bottles were made in this vintage, compared to average annual production that hovers near 5,000 bottles." **Monica Lerner**, **ROBERT PARKER WINE ADVOCATE**.



PETROLO

BÒGGINA A 2016 (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
Certificazione:	Biologico
Uvaggio:	100% Sangiovese
Prima Annata:	2011
Produzione:	3.000 bottiglie
Vinificazione:	In anfore di terracotta da 300 e 500 litri. Aggiunta di solfiti pressochè assente. Fermentazione spontanea con lieviti autoctoni. Follature manuali del cappello. Una volta terminata la fermentazione l'anfora viene chiusa ermeticamente, mantenendo le bucce in macerazione per circa 8 mesi..
Maturazione:	Dopo la svinatura, il vino torna in anfora per circa altri 5 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



*Extremely refined and beautiful with tight density of fruit and polished, linear tannins. Full to medium body and a bright, beautiful finish. Iron and stones, too. Made in amphora. Better in 2019. **James Suckling, JAMESSUCKLING.COM***



*It is a pure expression of Sangiovese. The wine is beautifully ethereal, delicate and fragile, showing focused purity and intensity at the same time. In a nutshell, this wine embraces all the best characteristic of this iconic vintage, especially in terms of the crystalline authenticity of its varietal aromas. Luca Sanjust experimented with Spanish clay vessels and then went back to Tuscan terracotta amphorae made with clay from Impruneta (not far from Florence). This wine is light and luminous with mid-weight texture but a very long and silky finish. It is a pure beauty. **Monica Lerner, ROBERT PARKER WINE ADVOCATE***



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:** 3.000 bottiglie
- Vinificazione:** In anfore di terracotta da 300 e 500 litri. Aggiunta di solfiti pressochè assente. Fermentazione spontanea con lieviti autoctoni. Follature manuali del cappello. Una volta terminata la fermentazione l'anfora viene chiusa ermeticamente, mantenendo le bucce in macerazione per circa 8 mesi.
- Maturazione:** Dopo la svinatura, il vino torna in anfora per circa altri 5 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% Tot Acid: 5.11 g/l Vol Acid: 0.54 pH: 3.70



"Very perfumed aromas of plum, dried berry, cedar, and flower. Full body, with velvety tannins and a juicy finish. Love the texture and richness to this wine. Fascinating smoky undertone. Amphora gives it a life and energy of its own. No wood. Drink or hold." J. Suckling