PETROLO
BÒGGINA C 2021
(Classico)

Dall'annata 2019 il DOC Val d'Arno di Sopra Sangiovese Vigna Bòggina C Biologico, diventa "Riserva", si evolve, cambia "pelle" e "rinasce" con una nuova etichetta derivata da un dipinto della pittrice-artista Sabina Mirri che lo ha realizzato appositamente.

Bòggina (toponimo Etrusco, dal nome di una famiglia etrusca che abitava la collina dove ore sorge la vigna) nasce da un sogno, il sogno che ha avuto l'Inge. Gastone Bazzocchi, nonno degli attuali proprietari che fondò Petrolo nel 1947, quando piantò questa vigna di Sangiovese tra il 1951 e il 1952. Bòggina è un vino con gli occhi rivolti al passato (la tradizione secolare in Toscana nelle sue parti più belle e vocate del nostro Sangiovese...) ma allo 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 C è il "**Grand-Cru**" di **Sangiovese** ed è senza dubbio la **migliore vigna di Sangiovese di Petrolo**, sia per le condizioni pedo-climatiche estremamente favorevoli, sia per la bellezza intrinseca che lo contraddistingue.

Denominazione:	DOC VAL D'ARNO DI SOPRA SANGIOVESE VIGNA BÒGGINA RISERVA – Integralmente prodotto e imbottigliato all'origine
Certificazione:	Biologico
Uvaggio:	100% Sangiovese
Prima Annata:	2006
Produzione:	6500 borgognotte ca - 75 magnum
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.
Maturazione:	Per circa 16/18 mesi in botti da 22 hl e tonneaux da 7hl di rovere francese rigorosamente selezionati.
Parametri:	Alc: 13.5 %vol; Acid Tot: 5.97 g/l; pH: 3.39

Petrolo Società Agricola s.s – Loc. Petrolo, 30 Mercatale Valdarno – 52021 Bucine (AR) – Cod. Fisc. e P.IVA IT01177350517 – tel 055 9911322 Fax 055 992749
http://www.petrolo.it – petrolo@petrolo.it

PETROLO
BÒGGINA C 2020
(Classico)

Dall'annata 2019 il DOC Val d'Arno di Sopra Sangiovese Vigna Bòggina C Biologico, diventa "Riserva", si evolve, cambia "pelle" e "rinasce" con una nuova etichetta derivata da un dipinto della pittrice-artista Sabina Mirri che lo ha realizzato appositamente.

Bòggina (toponimo Etrusco, dal nome di una famiglia etrusca che abitava la collina dove ore sorge la vigna) nasce da un sogno, il sogno che ha avuto l'Inge. Gastone Bazzocchi, nonno degli attuali proprietari che fondò Petrolo nel 1947, quando piantò questa vigna di Sangiovese tra il 1951 e il 1952. Bòggina è un vino con gli occhi rivolti al passato (la tradizione secolare in Toscana nelle sue parti più belle e vocate del nostro Sangiovese...) ma allo 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 C è il "**Grand-Cru**" di **Sangiovese** ed è senza dubbio la **migliore vigna di Sangiovese di Petrolo**, sia per le condizioni pedo-climatiche estremamente favorevoli, sia per la bellezza intrinseca che lo contraddistingue.

Denominazione:	DOC VAL D'ARNO DI SOPRA SANGIOVESE VIGNA BÒGGINA RISERVA – Integralmente prodotto e imbottigliato all'origine
Certificazione:	Biologico
Uvaggio:	100% Sangiovese
Prima Annata:	2006
Produzione:	6800 borgognotte ca
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.
Maturazione:	Per circa 16/18 mesi in botti da 22 hl e tonneaux da 7hl di rovere francese rigorosamente selezionati.
Parametri:	Alc: 13.85 %vol; Acid Tot: 5.65 g/l; pH: 3.60

JAMES SUCKLING

95 PTS. JAMESSUCKLING.COM

"This is so perfumed and beautiful, with brightness and aromatic complexity. Medium-bodied with ultra-fine tannins and a long, persistent finish. Tangy and vivid. Orange-peel undertones. From organically grown grapes. Drink or hold." - James Suckling, JAMESSUCKLING.COM

June 2022

ROBERT PARKER – WINE ADVOCATE

RP 94+

"Showing extra richness and concentration, the organic Petrolo 2020 Val d'Arno di Sopra Bòggina C is a single-vineyard expression of Sangiovese. Ripe fruit flavors and black cherry cede to delicate aromas of cola, blue flower and crushed stone. The tannins are delicate and carefully woven into the wine's softly velvety and generous textural fiber." – Monica Larner, WINE ADVOCATE

30th June 2022

ANTONIO GALLONI– VINOUS

96 PTS. vinous

"The 2020 Sangiovese Riserva Vigna Boggina is another stellar wine in this range from Luca Sanjust. Deep, rich and explosive, the 2020 possesses remarkable intensity from start to finish. It is more a wine of place than a truly varietal Sangiovese, but does that matter? The Riserva spends 16-18 months in wood, mostly cask with some medium-sized barrels as well." – Antonio Galloni, VINOUS

August 2023

Petrolo Società Agricola s.s – Loc. Petrolo, 30 Mercatale Valdarno – 52021 Bucine (AR) – Cod. Fisc. e P.IVA IT01177350517 – tel 055 9911322 Fax 055 992749
http://www.petrolo.it – petrolo@petrolo.it

PETROLO

BÒGGINA C 2019

(Classico)

Con l'annata 2019 il DOC Val d'Arno di Sopra Sangiovese Vigna Bòggina C Biologico, diventa "Riserva", si evolve, cambia "pelle" e "rinasce" con una nuova etichetta derivata da un dipinto della pittrice-artista Sabina Mirri che lo ha realizzato appositamente.

Bòggina (toponimo Etrusco, dal nome di una famiglia etrusca che abitava la collina dove ore sorge la vigna) nasce da un sogno, il sogno che ha avuto l'Inge. Gastone Bazzocchi, nonno degli attuali proprietari che fondò Petrolo nel 1947, quando piantò questa vigna di Sangiovese tra il 1951 e il 1952. Bòggina è un vino con gli occhi rivolti al passato (la tradizione secolare in Toscana nelle sue parti più belle e vocate del nostro Sangiovese...) ma allo 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 C è il "**Grand-Cru**" di **Sangiovese** ed è senza dubbio la **migliore vigna di Sangiovese di Petrolo**, sia per le condizioni pedo-climatiche estremamente favorevoli, sia per la bellezza intrinseca che lo contraddistingue.

Denominazione:	DOC VAL D'ARNO DI SOPRA SANGIOVESE VIGNA BÒGGINA RISERVA – Integralmente prodotto e imbottigliato all'origine
Certificazione:	Biologico
Uvaggio:	100% Sangiovese
Prima Annata:	2006
Produzione:	3.000 borgognotte ca
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.
Maturazione:	Per circa 16/18 mesi in botti da 22 hl e tonneaux da 7hl di rovere francese rigorosamente selezionati.
Parametri:	Alc: 14 % Acid Tot: 5.78 g/l pH: 3.45

JAMES SUCKLING

96 PTS. JAMESSUCKLING.COM

"Very pure aromas of black cherries and fresh flowers, such as roses. Dried orange peel as well. It's medium-bodied with a fres h and solid core of fruit and ultra-fine tannin. Sangiovese from organically grown grapes. It's so delicious to drink now." - James Suckling, JAMESSUCKLING.COM

05 Aug 2021

FALSTAFF

falstaff 97 Punkte

"Sparkling ruby-garnet red. Opens with rooty notes, saffron, then lots of cherry, upbeat. Juicy and tasty on the palate, showing fine spicy notes, then grippy, well-structured tannin, multi-layered and with very gentle play." - FALSTAFF

Feb 2022

Petrolo Società Agricola s.s – Loc. Petrolo, 30 Mercatale Valdarno – 52021 Bucine (AR) – Cod. Fisc. e P.IVA IT01177350517 – tel 055 9911322 Fax 055 992749
http://www.petrolo.it – petrolo@petrolo.it

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).>>

Luca Sanjust di Teulada

Bòggina nasce da un sogno, il sogno che ha avuto l'Inge. Gastone Bazzocchi (nonno degli attuali proprietari che nel 1947 acquistò l'azienda) quando ha piantato questa vigna di Sangiovese tra il 1951 e il 1952. Bòggina C è il "**Grand-Cru**" di **Sangiovese** ed è senza dubbio la **migliore vigna di Sangiovese di Petrolo**, sia per le condizioni pedo-climatiche estremamente favorevoli, sia per la bellezza intrinseca che lo contraddistingue.

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 jeroboam
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.
Maturazione:	Per circa 16/18 mesi in botti da 22 hl e tonneaux da 7hl di rovere francese rigorosamente selezionati.
Parametri:	Alc: 13,5% Acid Tot: 5,36g/l pH: 3.5

94 PTS. JAMESSUCKLING.COM

"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***

RP 95

"[...] 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.***

96 PTS. vinous

"[...] 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 Società Agricola s.s – Loc. Petrolo, 30 Mercatale Valdarno – 52021 Bucine (AR) – Cod. Fisc. e P.IVA IT01177350517 – tel 055 9911322 Fax 055 992749
http://www.petrolo.it – petrolo@petrolo.it

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).>>

Luca Sanjust di Teulada

Bòggina nasce da un sogno, il sogno che ha avuto l'Inge. Gastone Bazzocchi (nonno degli attuali proprietari che nel 1947 acquistò l'azienda) quando ha piantato questa vigna di Sangiovese nel 1952. Ancora oggi questa vigna di circa 5.50 ha (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** di Petrolo, sia per le condizioni pedo-climatiche estremamente favorevoli, sia per la bellezza intrinseca che lo contraddistingue.

Denominazione:	DOC VAL D'ARNO DI SOPRA SANGIOVESE VIGNA BÒGGINA – Integralmente prodotto e imbottigliato all'origine
Uvaggio:	100% Sangiovese
Prima Annata:	2006
Produzione:	8600 bottiglie ca
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.
Maturazione:	In botti da 22 Hl e tonneaux di rovere francese.
Parametri:	Alc: 13% Acid Tot: 5.42 g/l pH: 3.53

96 PTS. JAMESSUCKLING.COM

*"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***

RP 94+

[...]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 Società Agricola s.s – Loc. Petrolo, 30 Mercatale Valdarno – 52021 Bucine (AR) – Cod. Fisc. e P.IVA IT01177350517 – tel 055 9911322 Fax 055 992749
http://www.petrolo.it – petrolo@petrolo.it

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).>>

Luca Sanjust di Teulada

Bòggina nasce da un sogno, il sogno che ha avuto l'Inge. Gastone Bazzocchi (nonno degli attuali proprietari che nel 1947 acquistò l'azienda) quando ha piantato questa vigna di Sangiovese nel 1952. Ancora oggi questa vigna di circa 5.50 ha (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** di Petrolo, sia per le condizioni pedo-climatiche estremamente favorevoli, sia per la bellezza intrinseca che lo contraddistingue.

Denominazione:	DOC VAL D'ARNO DI SOPRA SANGIOVESE VIGNA BÒGGINA – Integralmente prodotto e imbottigliato all'origine
Uvaggio:	100% Sangiovese
Prima Annata:	2006
Produzione:	11500 bottiglie ca
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.
Maturazione:	In botti da 40Hl e tonneaux di rovere francese.
Parametri:	Alc: 13% Acid Tot: 5.78 g/l pH: 3.6
Abbinamenti:	La struttura elegante del vino ma non priva di muscolarità, si esprime al meglio con formaggi a pasta dura, a carni rosse e a cacciagione.

95 PTS. JAMESSUCKLING.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***

Petrolo Società Agricola s.s – Loc. Petrolo, 30 Mercatale Valdarno – 52021 Bucine (AR) – Cod. Fisc. e P.IVA IT01177350517 – tel 055 9911322 Fax 055 992749
http://www.petrolo.it – petrolo@petrolo.it