

BOGGINA B 2017 DI PETROLO TRA LE 10 ETICHETTE SELEZIONATE DA FORBES ITALIA



Petrolo, 2 agosto 2019. Bòggina B 2017, di **Tenuta di Petrolo**, storica azienda vitivinicola sulle ultime propaggini a Sud-Est dei monti del Chianti, nella doc Valdarno di Sopra, è stato selezionato da Forbes tra le 10 etichette perfette per la tavola e l'aperitivo in spiaggia, con il punteggio di 97/100 assegnato da Luca Gardini.

"Il chiaro esempio che dalla zona di Arezzo è lecito attendersi, oltre che rossi di respiro internazionale, anche vini bianchi di grande carattere, come questo trebbiano dall'impronta francese. Vigneti di oltre 40 anni che regalano un frutto denso, compatto, al naso floreale e speziato e dalla sorsata spiazzante, ampia, generosa, di grande persistenza", commenta il noto sommelier Luca Gardini, che ha valutato ogni bottiglia in base al terroir e all'annata.

BÒGGINA B TREBBIANO IGT TOSCANA BIOLOGICO

Bòggina B è prodotto da piante di Trebbiano del Valdarno messe a dimora a Petrolo negli anni settanta nel vigneto Poggio. Nasce dalla convinzione che il territorio di Petrolo e la Valdarno, in generale, abbiano condizioni eccezionali per cercare di produrre un vino bianco Trebbiano in purezza di grande qualità. Bòggina B nasce anche dall'incontro tra Luca Sanjust e Lucien Le Moine (Mounir Saouma) grande produttore in Borgogna, che lo ha ispirato, guidato e dato preziosi suggerimenti durante le varie fasi di lavorazione, sia in vigna che in cantina, sotto l'attenta guida del consulente enologo Carlo Ferrini, coadiuvato dell'enologo aziendale Simone Cuccoli.La prima annata è la 2014. Di questo vino, nell'annata 2017, sono state prodotte poco più di 3000 bottiglie borgognotte e 50 magnums.

NOTE STAMPA

Luca Sanjust, terza generazione della famiglia Bazzocchi-Sanjust, dopo la conduzione pionieristica della madre Lucia, oggi è alla guida di Petrolo, realtà storica vinicola sulle ultime propaggini a Sud-Est dei monti del Chianti, che concentra la sua attività nella produzione di vini di pregio, olio extra vergine di oliva biologico IGP Toscano e sin dagli anni '80 ha un agriturismo in una splendida cornice rurale tipica Toscana. La tenuta si estende su 272 ettari a un'altezza compresa tra i 250 e i 500 metri s.l.m. Le proprietà di Petrolo sorgono nella Val d'Arno di Sopra, confinante con la zona Sud-Est del Chianti Classico, caratterizzata da un terreno con presenza di galestro, alberese e arenaria con argilla. La produzione vitivinicola aziendale sin dalla seconda metà degli anni '80 ha mirato esclusivamente a far nascere vini di carattere e di alto livello, fortemente legati al territorio grazie ai vitigni piantati in massima parte a Sangiovese, una parte a Merlot ed una piccola parcella a Cabernet Sauvignon e continua a farlo attraverso un attento processo di selezione delle uve, una bassa produttività per pianta e uno scrupoloso lavoro in cantina, dove la mano dell'uomo cerca di valorizzare il frutto della natura senza rovinarlo. I vini di punta di Petrolo sono: il Torrione, l'essenza di Petrolo, in prevalenza Sangiovese, il cru Galatrona, Merlot in purezza e icona dell'azienda, il cru Campo Lusso, Cabernet Sauvignon in purezza, proveniente da un piccolissimo vigneto impiantato sotto la Torre di Galatrona, e i crus di Bòggina: Bòggina C – Sangiovese in purezza, fermentato in vasche di cemento vetrificato e affinato in una botte vecchia di rovere francese da 40 Hl e in 2 botti di rovere francese semi-nuove da 7 Hl per circa 18-20 mesi; Bòggina A -Sangiovese in purezza fermentato ed affinato in anfore di terracotta da 5 Hl e da 3 Hl. Il vino fermenta sulle bucce per almeno 6 mesi e rimane poi in affinamento nelle stesse anfore di terracotta per altri 6 mesi. Bòggina B, primo vino bianco nella storia di Petrolo, 100% Trebbiano, fermentato ed affinato in barriques di rovere francese nuove. Luca Sanjust è anche Presidente di Val d'Arno di Sopra DOC, e Presidente di A.VI.TO. (Associazione vini toscani dop e igp).

> Per informazioni: Petrolo petrolo@petrolo.it +39 0559911322

www.petrolo.it Follow Petrolo Winery





@petrolowinery

Ufficio Stampa

Fcomm, via Pinamonte da Vimercate, 6 - 20121 Milano T +39 02 36586889, Francesca Pelagotti Cell. +39 366 7062302; E-mail francescapelagotti@fcomm.it Sonia Gambino Cell. +39 342 0686448; E-mail: soniagambino@fcomm.it Carlotta Ribolini Cell. +39 3387322829; E-mail carlottaribolini@fcomm.it