



PETROLO

UN NATALE ESCLUSIVO CON BÒGGINA A B C, I TRE CRUS DI PETROLO

Petrolo, novembre 2019. Tenuta di Petrolo, storica azienda vitivinicola situata sul versante Sud-Est dei Monti del Chianti affacciati sulla Val d'Arno, **guidata oggi da Luca Sanjust** dopo la conduzione pionieristica della madre Lucia, per il prossimo Natale propone i **tre crus di Bòggina**: un regalo di pregio che celebra l'eccellenza della più autentica Toscana del vino.

Bòggina A B C, tre grandi vini racchiusi in una raffinata bottiglia che racconta una storia: l'etichetta è impreziosita da versi poetici che celebrano la natura, il mondo del vino e i suoi artefici.



BÒGGINA A - Val d'Arno di Sopra Sangiovese Vigna Bòggina Doc 2017 Biologico

Questo rosso toscano, nato dall'esigenza e dalla curiosità di sperimentare che da sempre contraddistingue Petrolo, è ottenuto da uve Sangiovese provenienti dal medesimo *cru* del Bòggina C, vinificate interamente in anfore di terracotta. **Bòggina A (Anfora)**, è un vino fresco e minerale, ideale per i ricchi menu della tradizione natalizia.

BÒGGINA B - Igt Toscana Trebbiano 2017 Biologico

Un omaggio ai grandi vini bianchi del passato prodotti nella zona del Valdarno, **Bòggina B (Bianco)** è il primo vino bianco nella storia di Petrolo. Un Trebbiano in purezza di grande finezza, vinificato in *tonneaux* di rovere francese. Corposo, morbido e delicato, si abbina ai piatti più raffinati delle festività.

BÒGGINA C - Val d'Arno di Sopra Sangiovese Vigna Bòggina Doc 2016 Biologico

Una pura espressione del miglior Sangiovese della Tenuta, un vino di grande struttura ed eleganza. **Bòggina C, "Classico"**, perché vinificato secondo la vera tradizione del Valdarno a partire da uve sangiovese, la più iconica delle varietà toscane. Una bottiglia perfetta per riscaldare i momenti più speciali del vostro Natale.



PETROLO

DETTAGLIO DEI VINI

BÒGGINA A, Val d'Arno di Sopra Sangiovese Vigna Bòggina Doc 2017 Biologico

100% Sangiovese

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. La raccolta è effettuata a mano in cassette, segue un'attenta selezione dei grappoli e degli acini su tavolo di cernita. La vinificazione del Bòggina A (anfora) avviene in anfore di terracotta da 300 e 500 litri; con semplici follature del cappello, dopodiché l'anfora viene ermeticamente sigillata, lasciando le bucce in macerazione per circa 8 mesi. Dopo la svinatura, segue un'ulteriore maturazione in anfora per circa 4 mesi. L'anfora permette una microossigenazione analoga alle barriques impedendo eccessi di riduzione, ma non rilascia aromaticità al vino. Inoltre, il prolungato contatto del vino sulle bucce protegge il vino naturalmente senza richiedere aggiunte di solfiti.

Il prezzo medio di vendita al pubblico è di € xx,00

BÒGGINA B - Igt Toscana Trebbiano 2017 Biologico

100% Trebbiano

Dal 2014 Petrolo produce il 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. Petrolo ha utilizzato il trebbiano da decenni per il suo Vinsanto (oggi Sanpetrolo). La raccolta è effettuata a mano in cassette, segue un'attenta selezione dei grappoli e degli acini su tavolo di cernita. La vinificazione è naturale, con lieviti autoctoni in tonneau da 500l. Segue la macerazione del vino "sur lies" per circa 18 mesi negli stessi tonneau selezionati appositamente da Lucien le Moin, grande produttore in Borgogna.

BÒGGINA C, Val d'Arno di Sopra Sangiovese Vigna Bòggina DOC 2016 Biologico

100% Sangiovese

Bòggina C nasce da un sogno, il sogno che ha avuto l'Ing. Gastone Bazzocchi- nonno di Luca Sanjust- (che nel 1947 ha acquistato l'azienda) quando ha piantato questa vigna di Sangiovese nel 1952. Ancora oggi questa vigna di circa ha 5.50 (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 tutta la tenuta di Petrolo, sia per le condizioni pedo- climatiche estremamente favorevoli, sia per la sua bellezza intrinseca. La raccolta è effettuata a mano in cassette, segue un'attenta selezione dei grappoli e degli acini su tavolo di cernita. La vinificazione è naturale, con lieviti autoctoni in vasche di cemento vetrificate. Vengono effettuati rimontaggi manuali frequenti ma delicati e la macerazione delle bucce si prolunga per oltre 18 giorni. Matura per circa 16 mesi in botti da 20hl e tonneau da 7hl di rovere francese.



PETROLO

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 igrp).

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. +39 338 7322829; E-mail: carlottaribolini@fcomm.it
Costanza Giustiniani Cell. +39 333 8164127; E-mail: costanzagiustiniani@fcomm.it