



PETROLO



COMUNICATO STAMPA

MARZO 2021

Bòggina C “Riserva”

DOC Val d’Arno di Sopra Sangiovese, Biologico

PRESENTAZIONE NUOVA ANNATA 2019

Con l’annata 2019 il DOC Val d’Arno di Sopra Sangiovese Vigna Bòggina C Biologico diventa “Riserva”, si evolve, cambia pelle.

L’eccezionalità della vendemmia ci ha spinti a fare un ulteriore passo verso la ricerca della qualità assoluta, senza compromessi. Abbiamo abbassato ancora di più le rese per pianta e curato la selezione dei grappoli della parcella individuata e di conseguenza diminuito la produzione che sarà di 23 HL (3.000 bottiglie circa).

Una cura maniacale che dalla vigna si è spostata in cantina con una più appropriata e precisa ricerca dei legni per l’affinamento “sur lie” (sia riguardo alle dimensioni, 7 HL, sia alla grana e tostatura) che ci hanno consentito di raggiungere quelle caratteristiche di armonia e bontà dei grand cru di Sangiovese in purezza che abbiamo in mente.

Un vino il Bòggina C Riserva (BCR) che esalti la fragranza, solarità e profondità d’espressione del Sangiovese della vigna di Bòggina, del suo carattere inimitabile e inconfondibile derivato dai Monti del Chianti affacciati sulla Val d’Arno di Sopra da dove proviene e da dove prende la magia della sua linfa vitale, dei suoi sapori, dei suoi colori e della sua luce che a noi tutti di Petrolo non solo scalda i cuori ma illuminandoci, ci guida.

Il Vigna Bòggina C “Riserva” 2019 cambia “pelle” e “rinasce” con una nuova etichetta derivata da un dipinto della pittrice-artista Sabina Mirri che lo ha realizzato appositamente.

Il Bòggina C “Riserva” (BCR) da ora in poi sarà sempre “Riserva” e si affiancherà al Bòggina A (DOC Val d’Arno di Sopra Sangiovese Vigna Bòggina Biologico) e al Bòggina B (IGT Trebbiano Biologico).





PETROLO



Sabina Mirri

La Bevitrice di Gin

Tecnica mista e collage su carta

150x140 cm



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 Laudemio 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 Riserva – 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.

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

Carlotta Ribolini Cell. +39 338 7322829; E-mail: carlottaribolini@fcomm.it

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

Leila Caramanico Cell. + 39 380 54321134; E-mail: leilacaramanico@fcomm.it