



PETROLO



89⁵⁰\$

CARTON
DE 6 /
537⁰⁰\$



PETROLO – Boggina A – 2018 ITALIE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
IP14878375

PAYS
Italie

DISTRIBUTION
Importations Privées

TYPE DE PRODUIT
Vin Rouge

CÉPAGE
100% Sangiovese

FORMAT
750

MILLÉSIME
2018

APPELLATION
Val d'Arno di Sopra

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Ce vin est produit en quantité limitée depuis 1988. Il est produit uniquement dans les bonnes années. Le sangiovese provient du premier vignoble de sangiovese planté en 1952 par le grand-père Bazzocchi. Le vignoble a été replanté au cours des années, mais toujours avec les mêmes clones de sangiovese d'origine, celui qui était le mieux adapté aux sols de la région. Le vin est produit avec les raisins de ce vignoble historique et avec ceux qui proviennent d'autres vignobles historiques du domaine. Les raisins très peu sulfités fermentent en amphores de terre-cuite de 300 à 500 litres pendant au plus 2 semaines, cuves ouvertes et chapeau submergé. Le moût reste en contact avec les peaux jusqu'au printemps, puis le vin est soutiré et reste dans les amphores scellées jusqu'à l'embouteillage.

DÉGUSTATION

VISUEL

Rouge rubis éclatant.

OLFACTIF

Le nez perçoit des arômes de fruits rouges, une certaine vivacité et quelques notes épicées dans un ensemble très concentré.

GUSTATIF

En bouche, le vin est très dense, concentré, intense. Le fruité est bien défini, les tanins sont doux, les saveurs sont intenses, la finale fruitée est très longue et persistante.

ACCOMPAGNE

Viandes Rouges

PRIX ET DISTINCTIONS

WINE ADVOCATE
92 pts

WINE SPECTATOR
87 pts