



2011 Petrolino Boggina Sangiovese Tenuta di Petrolino

Kompleks kultvin der er lavet på 100% Sangiovese og har
lageret på egetræsfad.

Anbefalet til

Okse, Kalv, Vildt (fugle), Vildt, Simreretter, Ost (faste), Lam,
Tomatretter (pizza, pasta), Meditationsvin



Rødvin



Sangiovese



Italien



Toscana



2011

Petrolino

I mange år har Luca Sanjust produceret en hemmelig vin - Boggina - til familie og venner. Efterhånden som vinen blev mere og mere eftertragtet, så blev Luca enig med sig selv om at sætte vinen på markedet.

Fra årgang 2015 valgte han at dele produktionen op i 2, således at Boggina A lagres på amfora og Boggina C lagres på egetræsfad - de ældre årgange der ikke er navngivet A eller C på etiketten er fadlagret. Samtidig med opdelingen føjede han hvidvinen Boggina B til familien - en skøn hvidvin lavet på Trebbiano. I dag er Bogginavinen eftertragtede kultvine.

Boggina C laves på 100% Sangiovese og lagres på nye, franske egetræsfad. Druerne kommer fra nogle helt specielle parceller med meget gamle vinstokke som giver en dyb, mørk og kompleks Sangiovese som fortjener nogle års lagring inden den drikkes. Vinen har en dyb rød farve og en stor og prægtig bouquet af mørke bær og krydderier, samt tobak, mynte og krydderier. En flot og imponerende vin

Informationer

Varenummer	65441311
Flaskestørrelse	Helflaske
Leveres i	Karton med 6 stk.
Producent	Petrolino
Region	Toscana
Druesammensætning	100 % Sangiovese
Lagring	12 måneder på fransk eg