



PETROLO

I VINI DI PETROLO A TERRE DI TOSCANA 2018

Domenica 4 e Lunedì 5 Marzo 2018, Una Hotel Versilia - Lido di Camaiore

In degustazione:

Torrione Val d'Arno di Sopra Pietraviva Rosso 2015

Bòggina C Val d'Arno di Sopra Sangiovese Vigna Bòggina 2015

Bòggina A Val d'Arno di Sopra Sangiovese Vigna Bòggina 2015

Galatrona Val d'Arno di Sopra Merlot Vigna Galatrona Doc 2015

Petrolo, 1 marzo 2018. **Tenuta di Petrolo**, storica azienda vitivinicola del Val d'Arno di Sopra, guidata oggi da Luca Sanjust dopo la conduzione pionieristica della madre Lucia, partecipa all'undicesima edizione di **Terre di Toscana**, uno degli eventi più importanti in Italia dedicato ai vini e ai vignaioli toscani e organizzato da **L'AcquaBuona**.

Durante le giornate di sabato 4 e domenica 5 marzo 2018, presso l'Una Hotel Versilia di Lido di Camaiore, **Tenuta di Petrolo** offrirà in degustazione: **Torrione 2015, Bòggina C 2015, Bòggina A 2015, Galatrona 2015**.

DETTAGLIO DEI VINI DI PETROLO IN DEGUSTAZIONE

TORRIONE, Val d'Arno di Sopra Pietraviva Rosso DOC 2015

80% Sangiovese 15% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon

Definito *l'estate wine*, è un vino che è la fotografia della tenuta, nel senso che è prodotto con tutte le uve presenti a Petrolo. Prodotto per la prima volta nel 1988, il Torrione è ottenuto prevalentemente da uve di Sangiovese le cui bucce subiscono ancora oggi una macerazione di oltre 14 giorni che regala a questo vino una corposità unica. 50.000 le bottiglie prodotte all'anno.

BÒGGINA C, Val d'Arno di Sopra Sangiovese Vigna Bòggina DOC 2015

100% Sangiovese

Un vino esclusivo come le uve con cui è prodotto. Bòggina C (Classico) è il Sangiovese delle grandi occasioni a cui è riservata una piccola produzione per una clientela d'eccezione. Bòggina C è il vigneto storico dell'azienda, impiantato nel 1947 da Gastone Bazzocchi, padre e nonno degli attuali proprietari. E' piantato con vigne Sangiovese e, negli anni, è stato ripiantato per settori seguendo una scrupolosa selezione massale dei cloni originali. 10.000 le bottiglie prodotte all'anno.

BÒGGINA A, Val d'Arno di Sopra Sangiovese Vigna Bòggina DOC 2015

100% Sangiovese

Bòggina A (Bògginanfora) ha una produzione limitata a poche migliaia di bottiglie (1.200 all'anno). 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, arte artigianale che si è evoluta fino al perfezionamento dell'arte all'Impruneta. Il vino stesso veniva vinificato e conservato in terracotta sin dalle sue origini. La terracotta è inoltre un vaso vinario pressoché eterno. Proviene, come Bòggina, dal vigneto omonimo.

GALATRONA, Val d'Arno di Sopra Merlot Vigna Galatrona DOC 2015

100% Merlot

Tra le migliori espressioni di Merlot, Galatrona prende il nome dalla torre che si trova sulla cima della collina nella parte alta della tenuta. Il Galatrona è uno dei vini dell'azienda che ha ottenuto negli anni maggiori riconoscimenti. Caratterizzato da una grande struttura gustativa e da un'ampia varietà aromatica, il Galatrona è il fiore all'occhiello della produzione vinicola di Petrolo. 20.000 le bottiglie prodotte all'anno. Il 2016 è stato l'anno del XX Anniversario del Galatrona e Luca Sanjust, proprietario di Petrolo, per celebrarlo ama ricordare il sommo enologo toscano Giulio Giambelli come padre di questo grande vino, in quanto fu appunto lui a suggerirgli di piantare il Merlot su un banco di argilla che interrompeva la collina di galestro del vigneto più importante dell'azienda

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 ad 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 ed affinato in una botte vecchia di rovere francese da 40 Hl ed 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 6mesi. 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 Valdarno di Sopra DOC, e Presidente di A.VI.TO. (Associazione vini toscani dop e igp).

Per informazioni: www.petrolo.it

Ufficio stampa Italia

Fcomm via Pinamonte da Vimercate,6 – 20121 Milano T. 0236586889

Francesca Pelagotti mobile +39 366 7062302, francescapelagotti@fcomm.it

Sonia Gambino mobile +39 3420686448, soniagambino@fcomm.it

Alessandro Gammaldi mobile +39 3409629083 alessandroammaldi@fcomm.it