



PETROLO

GALATRONA 2015 OTTIENE IL RICONOSCIMENTO DI GRANDE VINO DALLA GUIDA SLOW WINE 2019

In degustazione alla presentazione della guida Slow Wine 2019

*Sabato 13 ottobre 2018 dalle ore 14.30 alle ore 19.00
Montecatini - Terme del Tettuccio*



Petrolo, settembre 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, riceve il massimo riconoscimento dalla guida Slow Wine 2019:

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

L'azienda è stata inoltre premiata con il simbolo della “**Bottiglia**”, assegnato alle cantine che hanno espresso un'ottima qualità media per tutte le bottiglie prodotte.

Sabato 13 ottobre 2018, alle terme del Tettuccio di Montecatini durante la presentazione della guida **Slow Wine 2019**, il grande evento che vedrà la partecipazione di più di 500 aziende e più di 1000 vini, Petrolo proporrà in degustazione:

Galatrona, Val d'Arno di Sopra Merlot Vigna Galatrona DOC 2015
Bòggina C, Val d'Arno di Sopra Sangiovese Vigna Bòggina DOC 2016

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. Caratterizzato da una grande struttura gustativa e da un'ampia varietà aromatica, è il fiore all'occhiello della produzione vinicola di Petrolo e uno dei vini dell'azienda che ha ottenuto negli anni i maggiori riconoscimenti. E' ottenuto da uve Merlot in purezza, provenienti dai vigneti dei primi anni '90, posti nella Doc Valdarno di Sopra nelle colline del Chianti, area caratterizzata da un ecosistema di boschi e olivi. In linea con la filosofia aziendale volta a sostenere attivamente la qualità del territorio e dei suoi prodotti, da anni Petrolo ha intrapreso un percorso di conversione biologica e non impiega alcun concime organico, fitofarmaco di origine chimica e concime inorganico. La resa per pianta del Galatrona è notevolmente contenuta (max 500 g per ceppo) e ciò permette la concentrazione di tutti i componenti nobili dell'uva, fondamentale per le caratteristiche di grande struttura, eleganza, equilibrio e persistenza che si vogliono raggiungere con questo vino. La macerazione delle bucce si prolunga per circa 14 giorni. I rimontaggi sono eseguiti con estrema cura e frequenza elevata per consentire alle bucce un'estrazione completa. Dopo la fermentazione malolattica che si svolge in barriques, generalmente con avvio rapido e decorso regolare, il vino rimane in barriques di rovere francese nuove per un periodo di 18-20 mesi. Durante questa fase è lasciato per i primi 6 mesi sulle feccie fini, facendo particolarmente attenzione all'evoluzione. Questo processo permette di raggiungere una maggiore complessità. In seguito all'imbottigliamento il vino inizia il suo consueto periodo di affinamento di 6 mesi. 20.000 le bottiglie prodotte all'anno.

BÒGGINA C, Val d'Arno di Sopra Sangiovese Vigna Bòggina DOC 2016
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. La raccolta delle uve avviene manualmente in cassette, i grappoli e gli acini vengono poi selezionati su tavolo di cernita. La vinificazione avviene naturalmente con lieviti autoctoni in vasche di cemento vetrificate. Rimontaggi manuali sono frequenti ma delicati e la macerazione delle bucce si prolunga per oltre 18 giorni. Segue un affinamento di 16-18 mesi in botti da 40Hl e tonneaux di rovere francese. 10.000 le bottiglie prodotte all'anno.

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.V.I.T.O. (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 – cell. +39 366 7062302, francescapelagotti@fcomm.it

Sonia Gambino- cell. +39 3420686448, soniagambino@fcomm.it

Carlotta Ribolini- cell. +393387322829, carlottaribolini@fcomm.it