



PETROLO

OTTIMI PUNTEGGI PUBBLICATI DA ROBERT PARKER SUI VINI DI PETROLO

ECCELLENZE ***GALATRONA VAL D'ARNO DI SOPRA DOC 2016 CON 98 PUNTI***

Petrolo, Giugno 2019. **Tenuta di Petrolo**, storica azienda vitivinicola situata nella Val d'Arno di Sopra, sulle ultime propaggini a Sud-Est dei monti del Chianti, guidata oggi da **Luca Sanjust** dopo la conduzione pionieristica della madre Lucia, ottiene ottimi punteggi da **Robert Parker**:

GALATRONA VAL D'ARNO DI SOPRA DOC 2016: 98 PUNTI
SANPETROLO IGT TOSCANA PASSITO 2007: 97 PUNTI
BÒGGINA A VAL D' ARNO DI SOPRA DOC 2016: 95 PUNTI
CAMPOLUSSO VAL D' ARNO DI SOPRA DOC 2016: 95 PUNTI
BÒGGINA C VAL D' ARNO DI SOPRA DOC 2016: 94+ PUNTI
BÒGGINA B VAL D'ARNO DI SOPRA DOC 2016: 94 PUNTI
TORRIONE VAL D'ARNO DI SOPRA DOC 2016 :93 PUNTI

Di seguito le recensioni di **Monica Larner** su Galatrona 2016 e San Petrolo 2007 che hanno ricevuto i punteggi più alti. Per gli altri vini si rimanda al seguente link:

[https://www.robertparker.com/search/wines?q=petrolo&vintage\[\]=2016](https://www.robertparker.com/search/wines?q=petrolo&vintage[]=2016)

GALATRONA VAL D'ARNO DI SOPRA MERLOT VIGNA GALATRONA DOC 2016: 98 PUNTI

Flagship wine della Tenuta Petrolo di Luca Sanjust situata non lontano da Arezzo, nell'area del Val d' Arno ad est della Toscana. Il Galatrona 2016 è davvero un capolavoro da ammirare. Questo vino presenta un incredibile bouquet di aromi che vanno da note di cioccolato fondente fino al tartufo bianco. Nello specifico, note di prugna, spezie, tabacco dolce e terra. Un Merlot corposo, soffice e vellutato con un finale notevolmente intenso. Il Merlot di Petrolo proviene da una parcella di dieci ettari caratterizzata da suolo argilloso. Ho seguito l'evoluzione del Galatrona negli anni e degustato questo vino in occasione di diverse verticali. Questa per me è la migliore annata tra quelle assaggiate finora.

SANPETROLO IGT TOSCANA PASSITO 2007: 97 PUNTI

Questo è un vino estremamente prezioso e raro, prodotto in sole 200 bottiglie da 0,5 litri, praticamente impossibile da trovare. Se siete tra i pochi fortunati che hanno la possibilità di imbattersi in un San Petrolo, le vostre papille gustative saranno fortemente sollecitate. Un vino passito al contempo edonistico ed intellettuale che colpisce per i suoi aromi di frutta candita, zucchero di canna, caramello e butterscotch. Un blend di Malvasia e Trebbiano Toscano in parti uguali, fatto invecchiare per nove lunghi anni in botti di quercia. Ha una bassa gradazione (solo 10%) e un elevato residuo zuccherino (superiore a 300 gr/l).

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 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 – 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, e Presidente di A.V.I.T.O. (Associazione vini toscani dop e igp).

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
Sonia Gambino Cell. +39 342 0686448; E-mail: soniagambino@fcomm.it
Carlotta Ribolini Cell. +39 3387322829; E-mail carlottaribolini@fcomm.it