



PETROLO

IL GALATRONA DI TENUTA DI PETROLO COMPIE 20 ANNI: 1994-2013

E LI FESTEGGIA A SUMMA16 CON UNA VERTICALE ESCLUSIVA

In degustazione le annate 2013, 2012, 2011, 2009, 2008, 2004, 2000, 1998

Petrolo marzo 2016. **Tenuta di Petrolo, storica azienda vitivinicola** sulle ultime propaggini a Sud-Est dei monti del Chianti, **guidata da Luca Sanjust, festeggia a Summa16 i 20 anni del Galatrona, grande vino ottenuto da uve Merlot in purezza.**

Per l'occasione organizza una **verticale esclusiva**

Lunedì 11 aprile alle ore 15

Sala delle Verticali Casòn Hirschprunn - Tenuta Alois Lageder, Magrè.

In degustazione le annate 2013, 2012, 2011, 2009, 2008, 2004, 2000, 1998.

A guidare il tasting Luca Sanjust e i sommelier Chiara Giovoni e Andrea Gori

Tra le migliori espressioni di Merlot, il Galatrona, che prende il nome dalla torre in rovina che si trova sulla cima della collina nella parte alta della tenuta, è uno dei vini dell'azienda che ha ottenuto negli anni i maggiori riconoscimenti.

Caratterizzato da una grande struttura gustativa e da un'ampia varietà aromatica, è il fiore all'occhiello della produzione vinicola di Petrolo.

E' ottenuto da uve Merlot in purezza, provenienti dai vigneti dell'azienda dei primi anni '90, 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. La fermentazione malolattica si svolge in barriques, generalmente con avvio rapido e decorso regolare.

Dopo la fermentazione malolattica il vino rimane in barriques di rovere francese nuove per un periodo di 18 mesi. Durante questa fase il vino 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.

“Un grande vino, un vino grande e' destino. E' il connubio - matrimonio tra un pezzo di terra, altamente vocato, la vigna ivi piantata, e l'uomo che cerca di governarla...

E' solo con la passione e il lavoro dovuti, in vigna come in cantina (con lieve cuore, con lievi mani), giorno per giorno, che si possono ottenere vin di pregio.

E in occasione dei 20 anni del Galatrona mi piace ricordare il sommo enologo toscano Giulio Giambelli come padre di questo grande vino, in quanto fu appunto lui a suggerirmi di piantare il Merlot su un banco di argilla che interrompeva la collina di galestro del vigneto più importante dell'azienda. afferma Luca Sanjust, proprietario di Tenuta di Petrolo, terza generazione della famiglia Bazzocchi-Sanjust.

Da sabato 9 a lunedì 11 aprile si terrà la 18esima edizione di Summa16, evento nel quale vignaioli d'eccellenza provenienti da tutto il mondo, in contemporanea al Vinitaly di Verona, si ritrovano nella tenuta storica di Casòn Hirschprunn a Magrè per presentare i propri vini. Dal primo evento, la manifestazione si è evoluta continuamente di anno in anno, ponendosi sempre nuove priorità. Da allora si è affermata come un appuntamento molto ricercato nel panorama enogastronomico.

Luca Sanjust, terza generazione della famiglia Bazzocchi-Sanjust, 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 nel 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 l'ultimo nato il cru Bòggina – Sangiovese in purezza, del quale un piccolo lotto è vinificato ed affinato in anfore di terracotta.

Luca Sanjust è anche Presidente di Valdarno di Sopra DOC, e Vicepresidente di A.VI.TO. (Associazione vini toscani dop e igr).

Per informazioni: Fcomm via Pinamonte da Vimercate, 6 - 20121 Milano T +39 02 36586889,
Francesca Pelagotti +39 366 7062302 e-mail francescapelagotti@fcomm.it,
Laura Marangon +39 347 3754169 e-mail lauramarangon@fcomm.it