



# PETROLO

**UN NATALE MAGICO E SPECIALE CON LE ECCELLENZE DI PETROLO**

***Torrione Val d'Arno di Sopra DOC  
Bòggina Val d'Arno di Sopra DOC***

***Olio extra vergine IGP Toscano biologico  
Laudemio Torre di Galatrona***

Petrolo, novembre 2016. Questo Natale lasciatevi sorprendere dal gusto della tradizione e dalla grande qualità dei vini **Torrione** e **Bòggina** e degli **Oli Extra Vergine di Petrolo**, storica azienda vitivinicola sulle ultime propaggini a Sud-Est dei monti del Chianti, guidata oggi da **Luca Sanjust** dopo la conduzione pionieristica della madre Lucia.

***“Perché tutto l'amore e il rispetto che a Petrolo mettiamo nel coltivare il nostro pezzo di terra ritorna nella bellezza dei vini che la natura ci dona” Luca Sanjust***

## I VINI DI PETROLO



**TORRIONE Val d'Arno di Sopra DOC - 80% Sangiovese, 15% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon**

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.

Il prezzo al pubblico si aggira sui 25-30€

**BÒGGINA, Val d'Arno di Sopra DOC - 100% Sangiovese**

Un vino esclusivo come le uve con cui è prodotto Bòggina è il Sangiovese delle occasioni a cui è riservata una piccola produzione per una clientela d'eccezione Bòggina 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.

Il prezzo al pubblico si aggira sui 45-50€



# PETROLO

## GLI OLI DI PETROLO



### **OLIO EXTRA VERGINE IGP TOSCANO BIOLOGICO**

Ottenuto da olive prodotte negli oliveti a conduzione biologica di Petrolo, quest'olio extra-vergine d'oliva biologico IGP Toscano incarna tutte le caratteristiche delle terre dell'azienda. L'Olio nasce da olive Moraiolo, Leccino e Frantoio che, insieme, gli conferiscono un sapore acuto, fresco e persistente con acidità risultate sempre inferiori allo 0,2%.

Il prezzo al pubblico (formato 0,75 lt) si aggira sui 18€

### **LAUDEMIO TORRE DI GALATRONA**

Questo grande olio extra vergine di oliva biologica è ottenuto da olive Frantoio, prodotte negli oliveti a conduzione biologica dell'azienda, raccolte a mano e frante entro 24 ore dalla raccolta. L'olio prende il nome da Laudemio, termine di origine medioevale utilizzato per indicare la parte migliore del raccolto, quella destinata al signore. Dagli anni '80 possono fregiarsi del marchio "Laudemio" solo gli oli extravergini Toscani che superano la selezione delle due severissime commissioni dell'omonimo consorzio.

Il prezzo al pubblico (formato 0,5 lt) si aggira sui 15€

*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 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 Boggina – 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 igp).*

Per informazioni: **Fcomm srl** – 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