



PETROLO

VERTICALE DI GALATRONA

PETROLO PARTECIPA AL LABORATORIO DI DEGUSTAZIONE ALL'INTERNO DI "ANTEPRIMA VINI DELLA COSTA TOSCANA"

Sabato 6 maggio 2017 - ore 16.30

Real Collegio (LU)

In degustazione le annate di Galatrona

2014, 2013, 2012, 2011, 2010, 2007, 2006, 2005

Petrolo 4 maggio 2017. **Tenuta di Petrolo, storica azienda vitivinicola** sulle ultime propaggini a Sud-Est dei monti del Chianti, **guidata da Luca Sanjust** dopo la conduzione pionieristica della madre Lucia, **partecipa con una verticale esclusiva di Galatrona al prestigioso Laboratorio di degustazione all'interno della 16° edizione di "Anteprima Vini della Costa Toscana"**.

Sabato 6 maggio 2017 Luca Sanjust sarà presente alla manifestazione e **guiderà, insieme a Ernesto Gentili, l'esclusiva verticale di Galatrona, che quest'anno ha celebrato il suo ventennale.**

In degustazione le annate: 2014, 2013, 2012, 2011, 2010, 2007, 2006, 2005.

Il tasting ha posti limitati e iscrizione obbligatoria. Costo: 25€

GALATRONA

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.

“Un grande vino, un vino grande e' destino. E' il connubio - matrimonio tra un pezzo di terra, altamente vòcato, 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 come il grande maestro assaggiatore toscano Giulio Gambelli insieme a mia madre Lucia Bazzocchi Sanjust furono gli ideatori di questo grande vino, che poi ho sviluppato nel tempo, nato appunto dalla loro intuizione di piantare del Merlot su una parte di una collina di Petrolo dove un banco d'argilla si andava a incuneare sotto le tipiche rocce a galestro e alberese dei nostri suoli” afferma Luca Sanjust proprietario di Tenuta di Petrolo, terza generazione della famiglia Bazzocchi-Sanjust.

Anteprima dei Vini della Costa Toscana, giunto alla 16°edizione, è l'evento che sabato 6 e domenica 7 maggio 2017, nelle sale e nei chiostri del Real Collegio di Lucca, ospita i vignaioli della Costa Toscana che illustreranno le nuove annate dei propri vini.

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 icona dell'azienda, il cru Campo Lusso, cabernet sauvignon in purezza, proveniente da un piccolissimo vigneto impiantato sotto la Torre di Galatrona, 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 igp).

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