



PETROLO

I VINI DI TENUTA DI PETROLO A

“VINO E ARTE CHE PASSIONE!” – SECONDA EDIZIONE

Domenica 21 maggio 2017 – dalle ore 15.30 alle ore 20.30

Casino dell’Aurora Pallavicini Rospigliosi– Via Ventiquattro Maggio, 43 – Roma

In degustazione
Bògginanfora 2015
Bòggina 2014
Galatrona 2014
Torrione 2014

Petrolo, 17 maggio 2017. **I vini di 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, **partecipano** alla seconda edizione di “Vino e Arte che passione!” che avrà luogo **domenica 21 maggio 2017** nella prestigiosa cornice del **Casino dell’Aurora Pallavicini Rospigliosi, a Roma**.

Dopo il successo della prima edizione svoltasi alla Pinacoteca del Tesoriere, la manifestazione ripropone anche quest’anno un’intera giornata di degustazione in una location straordinaria, un gioiello del barocco romano dei primi del ‘600 ubicato sul colle del Quirinale, all’interno del prezioso complesso architettonico di Palazzo Pallavicini Rospigliosi, un tempo sede delle grandiose Terme di Costantino, e di fronte al palazzo della Presidenza della Repubblica.

Più di 300 etichette e oltre 60 aziende vinicole selezionate: un’occasione unica per incontrare i produttori, che offriranno il meglio delle loro produzioni e le novità dell’anno in corso, in un’ambientazione baroccheggianti.

Tenuta di Petrolo, che da sempre produce grandi vini, fortemente legati al territorio, **offrirà in degustazione:**

- BÒGGINANFORA 2015,
- BÒGGINA 2014,
- GALATRONA 2014,
- TORRIONE 2014.

DETTAGLIO DEI VINI DI PETROLO IN DEGUSTAZIONE

BÒGGINANFORA, Val d’Arno di Sopra Sangiovese DOC 2015

100% Sangiovese

Prodotto da uve Sangiovese 100%, Bogginanfora ha una produzione limitata a poche migliaia di bottiglie (1.200 all’anno). La scelta dell’anfora ha una dimensione storica di riavvicinamento alle origini culturali Toscane. La terracotta in Toscana ha sempre avuto un ruolo fondamentale: gli etruschi hanno creato ed utilizzato per secoli contenitori di terracotta, arte artigianale che si è evoluta fino al perfezionamento dell’arte all’Impruneta. Il vino stesso veniva vinificato e conservato in terracotta sin dalle sue origini. La terracotta è inoltre un vaso vinario pressoché eterno. Proviene, come Bòggina, dal vigneto omonimo.

BÒGGINA, Val d'Arno di Sopra DOC 2014

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. 7.000 le bottiglie prodotte all'anno.

GALATRONA, Val d'Arno di Sopra DOC 2014

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.

Il Galatrona 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, il Galatrona è il fiore all'occhiello della produzione vinicola di Petrolo. 20.000 le bottiglie prodotte all'anno.

Il 2016 è stato l'anno del XX Anniversario del Galatrona e Luca Sanjust, proprietario di Petrolo, per celebrarlo ama ricordare il sommo enologo toscano Giulio Giambelli come padre di questo grande vino, in quanto fu appunto lui a suggerirgli di piantare il Merlot su un banco di argilla che interrompeva la collina di galestro del vigneto più importante dell'azienda.

TORRIONE, Val d'Arno di Sopra DOC 2014

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. 50.000 le bottiglie prodotte all'anno.

L'evento, aperto a partire dalle ore 12.00 e rivolto alla stampa e agli operatori del settore, sarà anche occasione di invito a VIP e istituzioni, oltre ad un pubblico selezionato in target con l'iniziativa.

Dalle 15,30 alle 20,30 le porte si apriranno a tutti gli appassionati che potranno accedere solo acquistando il ticket d'ingresso.

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.V.I.T.O. (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