



# PETROLO

## PER L'ESTATE 2017 PETROLO PROPONE TORRIONE VAL D'ARNO DI SOPRA DOC 2014

*Un rosso equilibrato, netto e molto profondo:  
un grande vino ideale per una pausa estiva fresca e all'insegna dell'eccellenza italiana*

Petrolo, giugno 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, propone per l'estate 2017 Torrione Val d'Arno di Sopra Doc 2014** (80% Sangiovese 15% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon).

Definito lo "chateau" dell'azienda, "the estate wine", è un vino che è la fotografia dell'azienda, nel senso che è prodotto con tutte le uve presenti a Petrolo, in prevalenza Sangiovese con una parte di Merlot ed una piccolissima parte di cabernet Sauvignon. Rappresenta l'esempio perfetto di un rosso equilibrato, netto e molto profondo, ideale per un'estate all'insegna del gusto e dell'eleganza italiana.

Dal corpo pieno, tannini morbidi che conferiscono al vino una tessitura cremosa e una meravigliosa lunghezza. Fresco, pulito e delizioso Il Torrione è perfetto in abbinamento a piatti estivi servito anche ad una temperatura "fresca di cantina", come pesce arrosto o in umido, carni bianche e formaggi sia morbidi che stagionati, verdure grigliate o in "pasticcio" tipo melanzane alla parmigiana.



Prodotto per la prima volta nel 1988, il Torrione è ottenuto prevalentemente da uve Sangiovese in purezza provenienti dai vigneti storici dell'azienda degli anni '70 e dai vigneti più recenti impiantati con criteri estremamente rigorosi sia per quantità di ceppi per Ha, sia basandosi su una zonazione molto scrupolosa che ha portato all'individuazione dei vari porta-innesti più consoni da adottare.

Nello specifico il Torrione viene prodotto nei seguenti vigneti:

- **Bòggina**, il vigneto storico dell'azienda, impiantato nel 1947 da Gastone Bazzocchi, padre e nonno degli attuali proprietari. Da sempre vigneto principale e cuore del Torrione, dal 2006 la parte centrale del vigneto è destinata alla produzione del cru omonimo di Sangiovese: Bòggina. Negli anni il vigneto è stato ripiantato per settori secondo una selezione massale per mantenere i cloni storici originali;
- **Casariccio**, 2 ha di estensione a Sangiovese, con un impianto che risale ai primi anni '90;
- **Lecmeta**, uno dei vigneti più vecchi dell'azienda, con oltre 45 anni di storia. Alcune delle piante potrebbero venire dal periodo pre-fillossera. È interamente impiantato a Sangiovese;
- **Asilo** si estende per circa 2 ha ed è interamente piantato a Sangiovese e colorino;
- **Campaccio**, vigneto in posizione suggestiva circondato dal bosco, si estende per 1 ha ed è ubicato nei pressi della Torre di Galatrona.
- **Piani**, di circa 4 Ha di recente impianto.

La resa per pianta è notevolmente contenuta (max 1.5 kg per ceppo): ciò permette la concentrazione di tutti i componenti nobili dell'uva, fondamentale per le **caratteristiche di grande struttura, eleganza ed equilibrio che si vogliono raggiungere con questo vino.**

La fermentazione-macerazione si prolunga per oltre 14 giorni in vasche di cemento vetrificato. I rimontaggi sono eseguiti manualmente con estrema cura per consentire alle bucce un'estrazione completa di antociani e polifenoli. La fermentazione malolattica in genere si svolge rapidamente e regolarmente, nelle stesse vasche di cemento vetrificato dove è avvenuta la prima fermentazione. Già nei primi giorni di dicembre il vino inizia il suo periodo di affinamento in botti vecchie di rovere francese da 40 Hl, in botti semi-nuove di rovere francese da 7 Hl, 5 Hl, 3 Hl e in barriques di rovere francese di terzo e quarto passaggio per circa 16 mesi.

45/55.000 le bottiglie prodotte all'anno.

Il prezzo al pubblico in enoteca è di circa € 25.00.

***“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***

*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 i crus di Bòggina:*

*Bòggina C – Sangiovese in purezza, fermentato in vasche di cemento vetrificato ed affinato in una botte vecchia di rovere francese da 40 Hl ed 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 6mesi.*

*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 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