



PETROLO

TENUTA DI PETROLO PARTECIPA A

SUMMA 2017 – 20th ANNIVERSARY

In degustazione:

Bòggina Val d'Arno di Sopra Doc 2014

Bògginanfora Val d'Arno di Sopra Sangiovese Doc 2015

Galatrona Val d'Arno di Sopra Doc 2014

Torrione Val d'Arno di Sopra Doc 2014

Tra le vecchie annate:

Torrione Toscana Igt 2006

In occasione del 20° anniversario Summa organizza un tasting esclusivo di annate ventennali e Petrolo offrirà in degustazione:

Torrione Toscana Igt 1996

Domenica 9 aprile 2017 dalle ore 10.00 alle ore 18.00

Tenuta Alois Lageder, Casòn Hirschprunn & Tòr Löwengang, Magrè, Alto Adige

Petrolo, marzo 2017. **Tenuta 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, parteciperà all'edizione 2017 di Summa -20th Anniversary che si svolgerà **domenica 9 aprile 2017, dalle ore 10.00 alle ore 18.00**.

L'evento organizzato a Magrè, nelle tenute storiche di Casòn Hirschprunn e per la prima volta nei saloni storici del palazzo Tòr Löwengang, vede riuniti vignaioli d'eccellenza biologici o biodinamici provenienti da tutti gli angoli del pianeta, per presentare i propri vini a un pubblico internazionale di esperti.

Tenuta di Petrolo azienda di punta della Doc Valdarno di Sopra, di cui Luca Sanjust è Presidente, sarà presente all'evento con un'ampia gamma di vini, **Bòggina 2014, Bògginanfora 2015, Galatrona 2014, Torrione 2014, Torrione 2006** e, nel tasting esclusivo dedicato alle annate storiche ventennali e rivolto a soli 12 produttori selezionati, proporrà in degustazione **Torrione 1996**.

La degustazione guidata da Christine Mayr, Presidente dell'Associazione Sommelier Alto Adige, ha come obiettivo di **mostrare il potenziale di grandi vini invecchiati di oltre 20 anni** oltre che celebrare l'anniversario ventennale di Summa. La degustazione si svolgerà due volte nel corso della giornata di domenica e potrà partecipare un numero limitato di partecipanti (max. 25 persone a degustazione). Una terza degustazione sarà rivolta in esclusiva alla stampa.

Infine, per festeggiare i 20 anni dell'evento, l'organizzazione ha deciso di anticipare l'apertura della manifestazione a **sabato 8 aprile 2017 indicando un walking-wine-dinner, durante il quale Tenuta di Petrolo offrirà Torrione Toscana Igt 2012**.

La serata, in collaborazione dell'iniziativa *Care's – The Ethical Chef Days* vedrà ben sette cuochi di fama internazionale deliziare con le proprie creazioni i palati di tutti i clienti, fornitori, giornalisti e appassionati enofili presenti alla cena. In abbinamento, una selezione di oltre 60 etichette di Summa - 20th Anniversary.

DETTAGLIO DEI VINI DI PETROLO IN DEGUSTAZIONE

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.

BÒGGINANFORA, Val d'Arno di Sopra Sangiovese DOC 2015

100% Sangiovese

La produzione di Bògginanfora è limitata a poche migliaia di bottiglie (1.200 all'anno) per evitare di privare il Torrione della sua parte migliore (il cuore del Torrione rimane il Sangiovese del vigneto Bòggina). 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.

GALATRONA, Val d'Arno di Sopra DOC 2014

100% Merlot

Tra le migliori espressioni di Merlot, Galatrona prende il nome dalla torre in rovina 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 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.

Tenuta di Petrolo quest'anno sarà presente anche a OperaWine l'8 aprile 2017 e a Vinitaly dal 9 al 12 aprile 2017 al Padiglione Toscana (Pav. 9 stand C7).

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).