



**PETROLO**

**AI VINI DI PETROLO  
IL MASSIMO DEI PUNTEGGI DI JAMES SUCKLING**

**SUL PODIO  
GALATRONA VALDARNO DI SOPRA DOC 2015: 99 PUNTI**

**CAMPO LUSSO TOSCANA IGT 2015: 96 PUNTI  
BOGGINA C VALDARNO DI SOPRA DOC 2015: 95 PUNTI  
BOGGINA A VALDARNO DI SOPRA DOC 2015: 95 PUNTI  
TORRIONE VALDARNO DI SOPRA DOC 2015: 94 PUNTI**

Petrolo, agosto 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, ottiene il massimo dei punteggi da James Suckling.**

Al vertice

**GALATRONA VALDARNO DI SOPRA DOC 2015**, grande vino ottenuto da uve Merlot in purezza:  
**99 PUNTI**

Seguono:

**CAMPO LUSSO TOSCANA IGT 2015: 96 PUNTI  
BÒGGINA C VALDARNO DI SOPRA DOC 2015: 95 PUNTI  
BÒGGINA A VALDARNO DI SOPRA DOC 2015: 95 PUNTI  
TORRIONE VALDARNO DI SOPRA DOC 2015: 94 PUNTI**

**DETTAGLIO DEI VINI**

**GALATRONA VALDARNO DI SOPRA DOC 2015**

***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. 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.

**CAMPO LUSSO TOSCANA IGT 2015**

***Cabernet Sauvignon***

Campo Lusso è l'espressione di Cabernet Sauvignon per Tenuta Petrolo. Un vigneto che si estende per mezzo ettaro ad alta densità, per un totale di 5000 piante allevate ad alberello, proprio sotto l'antica torre medievale, messo a dimora su un

terrazzamento naturale affacciato sul Parco Nazionale dei Monti del Chianti, con viti di Cabernet Sauvignon destinate alla produzione di un cru di questo vitigno in purezza. Produzione: 2 tonneaux.

### **BÒGGINA C VALDARNO DI SOPRA DOC 2015**

#### ***100% Sangiovese***

Un vino esclusivo come le uve con cui è prodotto. Bòggina C 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. È 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.

### **BÒGGINA A VALDARNO DI SOPRA DOC 2015**

#### ***100% Sangiovese***

Bòggina A (Bògginanfora) 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.

### **TORRIONE VALDARNO DI SOPRA DOC 2015**

#### ***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. È stato prodotto per la prima volta nel 1988. 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. 45/55.000 le bottiglie prodotte all'anno.

***“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 6 mesi.*

*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 igr).*

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