

# Galatrona festeggia 20 anni al top

## L'EVENTO

**T**enuta di Petrolo, storica azienda vitivinicola sulle ultime propaggini a Sud-Est dei monti del Chianti, guidata dal proprietario Luca Sanjust, ha festeggiato a Palazzo Borghese i 20 anni del Galatrona, grande vino ottenuto da uve Merlot in purezza. Per l'occasione è stata organizzata una verticale esclusiva: in degustazione le annate 2013, 2012, 2011, 2010, 2009, 2007, 2004, 2001, 1999, 1998, offerte nel corso della cena in abbinamento a uno speciale menù.

## IL NOME

A guidare il tasting lo stesso Sanjust e Carlo Ferrini, consulente enologo della Tenuta dal

2002. Tra le migliori espressioni di Merlot, il Galatrona prende il nome dalla torre in rovina che si trova sulla cima della collina nella parte alta della tenuta. Il vigneto si estende per 3 ettari ed è stato impiantato nel 1990, il primo vigneto di Merlot che Petrolo ha impiantato.

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. Ad esempio il Galatrona 2012 si è guadagnato quest'anno la posizione di 11° miglior vino rosso italiano nella lista dei 100 estrapolata incrociando le migliori 7 guide enologiche - Gambero Rosso, Bibenda, L'Espresso,



IL PROPRIETARIO Luca Sanjust

**OTTENUTO DA UVE  
 MERLOT IN PUREZZA  
 IL FIORE ALL'OCCHIELLO  
 DELLA TENUTA PETROLO  
 È TRA I MIGLIORI  
 VINI ROSSI ITALIANI**

so, Veronelli, Vitae, Daniele Cernilli, Luca Maroni.

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 grammi 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.

**Re.Ma.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

