



PETROLO

## OTTIMI PUNTEGGI PUBBLICATI DA ROBERT PARKER SUI VINI DI PETROLO

**GALATRONA VAL D'ARNO DI SOPRA DOC 2015: 96 PUNTI**  
**BOGGINA B VAL D'ARNO DI SOPRA DOC 2015: 92+ PUNTI**  
**BOGGINA A VAL D'ARNO DI SOPRA DOC 2015: 92 PUNTI**  
**CAMPOLUSSO VAL D'ARNO DI SOPRA DOC 2015: 91 PUNTI**  
**BOGGINA C VAL D'ARNO DI SOPRA DOC 2015: 90 PUNTI**  
**TORRIONE VAL D'ARNO DI SOPRA DOC 2015 :90 PUNTI**

### ENTUSIASMO DI MONICA LARNER ALLA FESTA DELLA VENDEMMIA A PETROLO

Petrolo, Novembre 2017. **Tenuta di Petrolo**, storica azienda vitivinicola situata nella Val d'Arno di Sopra, sulle ultime propaggini a Sud-Est dei monti del Chianti, guidata oggi da **Luca Sanjust** dopo la conduzione pionieristica della madre Lucia, ottiene ottimi punteggi da **Robert Parker**.

**GALATRONA VAL D'ARNO DI SOPRA DOC 2015: 96 PUNTI**  
**BOGGINA B VAL D'ARNO DI SOPRA DOC 2015: 92+ PUNTI**  
**BOGGINA A VAL D'ARNO DI SOPRA DOC 2015: 92 PUNTI**  
**CAMPOLUSSO VAL D'ARNO DI SOPRA DOC 2015: 91 PUNTI**  
**BOGGINA C VAL D'ARNO DI SOPRA DOC 2015: 90 PUNTI**  
**TORRIONE VAL D'ARNO DI SOPRA DOC 2015 :90 PUNTI**



Si riportano le recensioni di **Monica Lerner** sui vini di Petrolo:

#### **GALATRONA VAL D'ARNO DI SOPRA MERLOT VIGNA GALATRONA DOC 2015: 96 PUNTI**

Galatrona è uno dei migliori Merlot prodotti in Italia (certamente nella top five) e quest'annata mantiene alta la bandiera. Il Galatrona 2015 è seducente, morbido, e intenso come non mai. Avvolge i sensi e il palato lasciando dietro di sé aromi di frutti neri e spezie. Nello specifico ciliegie nere, mirtilli, spezie tostate, cioccolato fondente e caffè. È un vino basato sulla profondità e sulla lunghezza. Adesso è giovane, quindi da riporre e conservare in cantina.

#### **BOGGINA B VAL D'ARNO DI SOPRA TREBBIANO VIGNA BOGGINA DOC 2015: 92+ PUNTI**

Bòggina Bianco 2015 mostra subito molta potenza e personalità. L'annata è calda, e si sente la ricchezza del frutto. Un'espressione pura del Trebbiano, con note di pesca, albicocca, caramello e mandorla tostata. In bocca è corposo, strutturato. Si sentono gli aromi mature delle spesse bucce del Trebbiano, grazie al periodo di macerazione. È un vino artigianale, un piacere assoluto da bere.

#### **BOGGINA A VAL D'ARNO DI SOPRA SANGIOVESE VIGNA BOGGINA DOC 2015: 92 PUNTI**

Con una leggera modifica al nome originale del vino, la versione 2015 del Val d'Arno di Sopra Bòggina A è un Sangiovese affinato in anfora. Prima il nome era BògginaAnfora. Il processo di vinificazione è però identico: le uve, provenienti da un singolo vigneto piantato nel 1952, vengono vinificate in anfore tradizionali di argilla. Il vino viene lasciato al loro interno, a contatto con le bucce per 6 mesi. Ne risulta un vino granato scuro, vivo. Il bouquet è fragrante, croccante, con note di bacche selvatiche e cassis. In bocca è snello e teso. Quest'anno sono state prodotte solo 1,778 bottiglie da 750 e 50 magnum.

### **CAMPOLUSSO VAL D'ARNO DI SOPRA CABERNET SAUVIGNON DOC 2015: 91 PUNTI**

Questo vino è ora parte della denominazione Val d'Arno di Sopra DOC. Una pura espressione di Cabernet Sauvignon, il Val d'Arno di Sopra Campo Lusso 2015 è denso, corposo, con aromi di frutti neri e ciliegie. È un vino leggermente spigoloso in bocca ma il finale è potente e con una bella personalità.

### **BOGGINA C VAL D'ARNO DI SOPRA SANGIOVESE VIGNA BOGGINA DOC 2015: 90 PUNTI**

Val d'Arno di Sopra Bòggina C 2015 è ottenuto da uve provenienti da un vigneto singolo di Sangiovese di 65 anni. È un vino che sottolinea le qualità dell'uva di origine, la loro freschezza e acidità. Note di bacche selvatiche, lamponi mandorla bianca ed erbe. In bocca è pulito e setoso.

### **TORRIONE VAL D'ARNO DI SOPRA VIGNA PIETRAVIVA ROSSO DOC 2015: 90 PUNTI**

Maturità e dolcezza dominanti. Val d'Arno di Sopra Torrione 2015 è un grandissimo vino, ma allo stesso tempo di pronta beva, prodotto vicino ad Arezzo. Il bouquet è morbido, radioso con note di frutti rossi, ciliegie e crème de cassis. Ha un'acidità marcata, del tutto tipica del Sangiovese. Questo vino infatti è prevalentemente Sangiovese, con piccole percentuali di Cabernet Sauvignon e Merlot. Quest'annata risulta immediata ed accessibile.

### **Positivi ed entusiastici i commenti di Monica Larner sulla Festa della Vendemmia che si è tenuta a Petrolo lo scorso 23 settembre.**

*“Luca ha intrattenuto i suoi collaboratori con parole divertenti, consegnando loro premi ironici. Ha nominato una giovane stagista dalla Francia “Ms. Vendemmia 2017”, mentre il premio di Mr. Vendemmia è andato a un ragazzo locale sempre sorridente. Ma il premio più importante è andato naturalmente alla sua mamma...”*

L'intero articolo è stato pubblicato su [robertparker.com](https://www.robertparker.com)

Link: <https://www.robertparker.com/articles/cPQpHLDt3mypTNrgs>

Di seguito il testo completo in inglese:

*“My tasting trip to the area this past September coincided with a harvest picnic held at Petrolo at the foot of the landmark Galatrona tower, with tables scattered among the olive trees. I thought it might be fun to share a few moments of the celebration with you. Grapes were picked anywhere from ten to two weeks early in 2017, and proprietor Luca Sanjust's annual harvest celebration was attended by all the people—from grape pickers to cellar hands—who helped to bring that fruit indoors. The 2017 season was not easy by any stretch. Frost damage in the spring caused a reduction in yields, and dry, hot conditions throughout the summer put the vines under enormous stress. But the Petrolo harvest party was a time to rejoice and commemorate a job well done. Wine flowed from a plastic jug and assorted meats were cooked over an outside fire pit. Luca roasted his workers with funny speeches and gave them ironic gift prizes. He named a young intern from France “Ms. Vendemmia 2017” (Ms. Harvest 2017), and Mr. Vendemmia went to a local boy with a broad smile. The top prize, however, went to his mother. The category was “Harvest Witch” and the prize was a wooden broom. With a wink and a smile, I am told that she wins that prize each and every year” **Monica Larner***

## NOTE STAMPA

*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 nella 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 Boggina:*

*Boggina 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;*

*Boggina 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.*

*Boggina 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.VI.TO. (Associazione vini toscani dop e igp).*

### Ufficio stampa Italia

Fcomm via Pinamonte da Vimercate,6 – 20121 Milano T. 0236586889  
Francesca Pelagotti mobile +39 366 7062302, francescapelagotti@fcomm.it  
Laura Marangon mobile +39 347 3754169 lauramarangon@fcomm.it  
Sonia Gambino mobile +39 3420686448 soniagambino@fcomm.it