



PETROLO

LE ECCELLENZE DI PETROLO

PER UN REGALO DI NATALE SPECIALE

Torrione Val d'Arno di Sopra Pietraviva Rosso Doc 2015
Bòggina C Val d'Arno di Sopra Sangiovese Vigna Bòggina Doc 2015
Olio Extravergine di Oliva Laudemio "Torre di Galatrona" 2017
Olio Extravergine di Oliva Biologico Igp 2017
Miele Petrolo di Galatrona

Petrolo, novembre 2017. Un dono gourmet che racconta un territorio e una tradizione: questo Natale **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, propone le sue produzioni d'eccellenza.

Dall'olio extravergine di oliva, ai vini di pregio, fino al miele, confezionati in singole cassette di legno per garantire una presentazione elegante e un dono di sicuro successo.

"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



TORRIONE VAL D'ARNO DI SOPRA PIETRAVIVA ROSSO DOC 2015 *80% Sangiovese 15% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon*

Prodotto per la prima volta nel 1988 il Torrione è il primo vino di selezione creato dall'azienda e ottenuto prevalentemente da uve Sangiovese e Merlot, con una piccola aggiunta di Cabernet Sauvignon. E' il vino simbolo di Petrolo non solo perché è il più "storico" ma anche perché è il frutto dell'assemblaggio delle uve provenienti da tutti i vigneti della fattoria. 50.000 le bottiglie prodotte all'anno.

Prezzo in azienda: € 20,00

Disponibile in formato 0,75 cl in confezioni singole di legno.



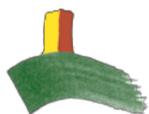
BÒGGINA C, VAL D'ARNO DI SOPRA SANGIOVESE VIGNA BÒGGINA DOC 2015 *100% Sangiovese*

"Cru" di Sangiovese di Petrolo proveniente dall'omonima vigna ripiantata nel 1952 dall'Ing. Gastone Bazzocchi, padre e nonno degli attuali proprietari.

Un vino di grande selezione dal vigneto più bello di tutta la tenuta e storicamente famoso per la produzione di un grande Sangiovese sin dai tempi del Granducato di Toscana.

Prezzo in azienda: € 45,00

Disponibile in formato 0,75 cl in confezioni singole di legno.



PETROLO



OLIO EXTRA VERGINE BIOLOGICO IGP PETROLO 2017

Ottenuto da olive prodotte negli oliveti a conduzione biologica di Petrolo, quest'olio extra-vergine d'oliva biologico IGP Toscano incarna tutte le caratteristiche delle terre dell'azienda. L'Olio nasce da olive Moraiolo, Leccino e Frantoio che, insieme, gli conferiscono un sapore acuto, fresco e persistente con acidità risultate sempre inferiori allo 0,2%.

Prezzo in azienda: (formato 0,5 lt) € 19,50

Disponibile nei formati: 100 ml - 250 ml - 500 ml, in confezioni singole.



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA LAUDEMIO TORRE DI GALATRONA 2017

Questo grande olio extra vergine di oliva biologica è ottenuto da olive Frantoio, prodotte negli oliveti a conduzione biologica dell'azienda, raccolte a mano e frante entro 12 ore dalla raccolta. L'olio prende il nome da Laudemio, termine di origine medioevale utilizzato per indicare la parte migliore del raccolto, quella destinata al signore. Dagli anni '80 possono fregiarsi del marchio "Laudemio" solo gli oli extravergini Toscani che superano la selezione delle due severissime commissioni dell'omonimo consorzio.

Prezzo in azienda: (formato 0,5 lt) € 22,50

Disponibile nel formato di 500 ml, in confezioni singole.

MIELE PETROLO DI GALATRONA

La zona di Petrolo, con una presenza di ampie aree boschive incontaminate, è ideale per l'apicoltura. Il Miele di Galatrona, Millefiori e Acacia è prodotto in bassissime quantità e solo grazie agli alveari della tenuta. Il profumo e l'equilibrio del miele è il risultato di un microclima speciale e di un lavoro costante, attento ad ogni singolo alveare. Fondamentale la presenza delle api e la loro cura, indice di una coltivazione agricola non distruttiva, che favorisce una corretta gestione del territorio, naturale e sostenibile.

Prezzo in azienda: (formato 0,5 lt) € 9,00

Disponibile in confezioni di legno da 3 barattoli da 500 gr cadauno.





PETROLO

Per informazioni: www.petrolo.it

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 6mesi. 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