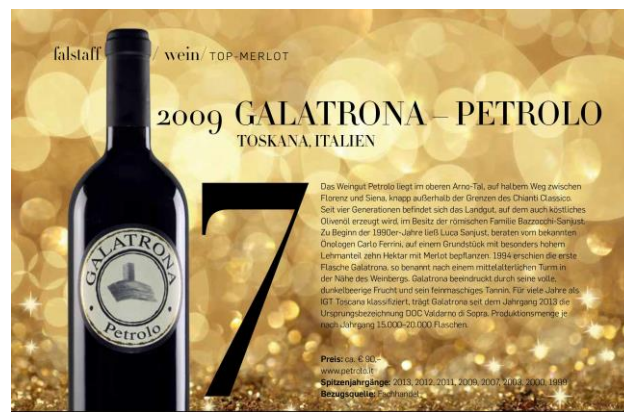




PETROLO

**GALATRONA 2009 DI PETROLO  
E'IL SETTIMO MERLOT AL MONDO  
NELLA "TOP 10" DELLA RIVISTA FALSTAFF**

Petrolo, 5 dicembre 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, ha ottenuto un riconoscimento importantissimo per il **Galatrona Val d'Arno di Sopra Merlot Vigna Galatrona Igt 2009**, che si aggiudica il settimo posto nella TOP 10 dei migliori Merlot al mondo, della rivista austriaca Falstaff.



L'annata 2009 del grande "cru" di Merlot, fiore all'occhiello della produzione vinicola di Petrolo, *colpisce per il suo frutto pieno e scuro e per i tannini a trama fine*, e si aggiudica il settimo posto nella classifica della nota e prestigiosa rivista austriaca, specializzata in food and wine da più di 30 anni.

**GALATRONA, Val d'Arno di Sopra Merlot Vigna Galatrona  
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. 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. La resa per pianta è notevolmente contenuta (max 500g 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. Durante la vinificazione, 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. La fermentazione malolattica si svolge in barriques, generalmente con avvio rapido e decorso regolare. Dopo la fermentazione malolattica il vino è rimasto in barriques di rovere francese nuove per un periodo di 18-20 mesi. Durante questa fase il vino è lasciato per i primi 6 mesi sulle feccie fini, facendo particolarmente attenzione all'evoluzione. Questo processo ha permesso 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. 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.

**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