



PETROLO

**I VINI DI PETROLO IN DUE TAPPE DI
“MATTER OF TASTE 2018 - THE ULTIMATE FINE WINE EXPERIENCE”
BY ROBERT PARKER**

MATTER OF TASTE ZURIGO

Sabato 24 e domenica 25 febbraio 2018, The Dolder Grand, Kurhausstrasse 6, Zurigo

MATTER OF TASTE SAN FRANCISCO

Un'esclusiva verticale di 10 anni di Galatrona, guidata da Luca Sanjust e Monica Larner

Sabato 3 marzo 2018, ore 16, The City Club, 155 Sansome St, San Francisco

Petrolo, Febbraio 2018. **Tenuta di Petrolo**, storica azienda vitivinicola del Val d'Arno di Sopra, guidata oggi da Luca Sanjust dopo la conduzione pionieristica della madre Lucia, partecipa a due appuntamenti di “**Matter of Taste**”, la *kermesse* internazionale organizzata da Robert Parker e dedicata ai vini iconici nel mondo da lui selezionati con punteggio superiore a 90.

1) MATTER OF TASTE ZURIGO, due intere giornate di degustazione considerate la più grande *wine experience* aperta al pubblico in Europa, con oltre 800 vini che hanno ottenuto tra i 90 e 100 punti Robert Parker. Tenuta di Petrolo offrirà in degustazione:

- **Galatrona Val d'Arno di Sopra Merlot Vigna Galatrona Doc 2013** 97 + punti RP
- **Campo Lusso Val d'Arno di Sopra Cabernet Sauvignon Doc 2013** 93 punti RP

2) MATTER OF TASTE SAN FRANCISCO, in cui sarà presentata una selezione di 200 vini, valutati con almeno 90 punti da Robert Parker. Durante l'evento sarà possibile degustare:

Galatrona Val d'Arno di Sopra Merlot Vigna Galatrona Doc 2007 95+ punti RP

Galatrona Val d'Arno di Sopra Merlot Vigna Galatrona Doc 2013 97+ punti RP

Inoltre, alle ore 16, **Luca Sanjust** guiderà, insieme a **Monica Larner**, un'esclusiva verticale di 10 annate di Galatrona, l'iconico Merlot di Tenuta di Petrolo. Le annate in degustazione:

Galatrona 2004 97 punti RP

Galatrona 2006 95 punti RP

Galatrona 2007 95+ punti RP

Galatrona 2008 93+ punti RP

Galatrona 2009 98 punti RP

Galatrona 2010 93 punti RP

Galatrona 2011 94 punti RP

Galatrona 2012 94 punti RP

Galatrona 2013 97+ punti RP

Galatrona 2015 96 punti RP

DETTAGLIO DEI VINI IN DEGUSTAZIONE

GALATRONA, Val d'Arno di Sopra Merlot Vigna Galatrona Doc

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, Val d'Arno di Sopra Cabernet Sauvignon Doc

100% 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.

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 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 6mesi. 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 Presidente di A.VI.TO. (Associazione vini toscani dop e igp).

Per informazioni: www.petrolo.it

Ufficio stampa Italia

Fcomm via Pinamonte da Vimercate,6 – 20121 Milano T. 0236586889

Francesca Pelagotti mobile +39 366 7062302, francescapelagotti@fcomm.it

Sonia Gambino mobile +39 3420686448, soniagambino@fcomm.it

Alessandro Gammaldi mobile +39 3409629083 alessandrogammaldi@fcomm.it