



PETROLO

**I VINI DI TENUTA DI PETROLO A
“VINO E ARTE CHE PASSIONE!” – TERZA EDIZIONE**

Domenica 20 maggio 2018 – dalle ore 12.30 alle ore 20.30

In degustazione:

Galatrona Val d'Arno di Sopra Merlot Vigna Galatrona DOC 2015

Torrione Val d'Arno di Sopra Pietraviva Rosso DOC 2015

Bòggina C Val d'Arno di Sopra Sangiovese Vigna Bòggina DOC 2015

Bòggina A Val d'Arno di Sopra Sangiovese Vigna Bòggina DOC 2016 Biologico

Domenica 20 maggio 2018 alle ore 18.00

***Seminario dedicato a Tenuta di Petrolo con una degustazione guidata di tre annate di Bòggina C:
2009, 2012, 2015***

Casino dell'Aurora Pallavicini Rospigliosi – Via XXIV Maggio, 43 – Roma

Petrolo, maggio 2018. **Tenuta di Petrolo, storica azienda vitivinicola** sulle ultime propaggini a Sud-Est dei monti del Chianti, **guidata da Luca Sanjust** dopo la conduzione pionieristica della madre Lucia, partecipa alla terza edizione di “Vino e Arte che passione!”, in programma **domenica 20 maggio 2018** nella splendida cornice del **Casino dell'Aurora Pallavicini Rospigliosi di Roma**.

Il Casino, fiore all'occhiello del barocco romano, è parte di Palazzo Pallavicini Rospigliosi, collocato di fronte al Palazzo del Quirinale e un tempo sede delle grandiose Terme di Costantino. Il complesso monumentale conserva oggi una serie di opere artistiche di inestimabile valore, che il pubblico potrà scoprire grazie a una visita guidata nelle stanze del palazzo.

Per l'occasione, Tenuta di Petrolo, selezionata tra le 50 aziende vitivinicole partecipanti alla kermesse, offrirà in degustazione i seguenti vini: **Galatrona 2015, Torrione 2015, Bòggina C 2015** e il **Bòggina A 2016**.

Inoltre, per le ore 18.00, è in programma un seminario con posti limitati dedicato a Tenuta di Petrolo, con una degustazione guidata di 3 annate di **Bòggina C (2009, 2012 e 2015)**.

DETTAGLIO DEI VINI DI PETROLO IN DEGUSTAZIONE

GALATRONA, Val d'Arno di Sopra Merlot Vigna Galatrona DOC 2015

100% Merlot

Galatrona è un cru di Merlot proveniente dal vigneto “Galatrona-Feriale”, piantato in varie fasi nel corso degli anni '90 con cloni bordolesi di bassa vigoria. Il particolare terreno è ricco di argilla con galestro, alberese e arenaria e permette la concentrazione di tutte le componenti nobili dell'uva, fondamentali per le caratteristiche di grande struttura, eleganza, equilibrio e persistenza, volute per questo vino. La raccolta è effettuata a mano in cassette, segue un'attenta selezione dei grappoli e degli acini su tavolo di cernita. La vinificazione è naturale, con lieviti autoctoni in vasche di cemento vetrificate. Vengono effettuati rimontaggi manuali frequenti ma delicati e la macerazione delle bucce si prolunga per oltre 18 giorni. Segue la fermentazione malo-lattica spontanea in legno, dove il vino matura in barrique di rovere francese, per un terzo nuove, per circa 18 mesi. Durante l'affinamento vengono effettuati bâtonnage costanti delle fecce fini per i primi 6 mesi. Galatrona 2015 ha ricevuto il riconoscimento di “secondo migliore vino al Mondo” da James Suckling, durante l'evento “Great Wines of the World 2017” di Hong Kong.

TORRIONE, Val d'Arno di Sopra Pietraviva Rosso DOC 2015

80% Sangiovese 15% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon

Vino molto caro a Petrolo, voluto da Lucia Bazzocchi Sanjust nel 1988 e realizzato all'ora con l'aiuto di Giulio Gambelli, il Torrione rappresenta la svolta produttiva di Petrolo: l'obiettivo di realizzare vini alla ricerca estrema della qualità. Il Torrione è una fotografia di Petrolo, è l'assemblaggio delle uve di tutti i vigneti di Petrolo: non solo il sangiovese di Bòggina ma anche di altri vigneti storici aziendali oltre al merlot del Galatrona e il Cabernet Sauvignon del Campo Lusso. Questo vino guarda alla secolare tradizione in uso in Toscana, di abbinare al sangiovese uve francesi le quali non alterano la qualità dei nostri vini in quanto il territorio prevale sulle diverse varietà. La raccolta viene effettuata a mano in cassette, con un'attenta selezione dei grappoli e degli acini su tavolo di cernita. La vinificazione è naturale, con lieviti autoctoni in vasche di cemento vetrificate. Vengono effettuati rimontaggi manuali frequenti ma delicati. La macerazione delle bucce dura per oltre 18 giorni. La fermentazione malo-lattica spontanea avviene in legno, dove il vino matura per circa 15 mesi, in botti da 40 Hl e barrique di rovere francese e in parte in vasche di cemento.

BÒGGINA C, Val d'Arno di Sopra Sangiovese Vigna Bòggina DOC 2015

100% Sangiovese

Bòggina C nasce da un sogno, il sogno che ha avuto l'Ing. Gastone Bazzocchi – nonno di Luca Sanjust – (che nel 1947 ha acquistato l'azienda), quando ha piantato questa vigna di Sangiovese, nel 1952. Ancor oggi, questa vigna di circa ha 5.50 (che negli anni, pezzetto dopo pezzetto, è stata ripiantata con una selezione massale per non perdere i cloni del vigneto originale) è il miglior vigneto di Sangiovese di tutta la tenuta di Petrolo, sia per le condizioni pedo-climatiche estremamente favorevoli, sia per la sua bellezza intrinseca. La raccolta è effettuata a mano in cassette, segue un'attenta selezione dei grappoli e degli acini su tavolo di cernita. La vinificazione è naturale, con lieviti autoctoni in vasche di cemento vetrificate. Vengono effettuati rimontaggi manuali frequenti ma delicati e la macerazione delle bucce si prolunga per oltre 18 giorni. Affina per 16- 18 mesi in botti da 40Hl e tonneaux di rovere francese.

BÒGGINA A, Val d'Arno di Sopra Sangiovese Vigna Bòggina DOC 2016 BIOLOGICO

100% Sangiovese

La scelta dell'anfora ha una dimensione storica di riavvicinamento alle origini culturali toscane. La terracotta in Toscana ha sempre avuto un ruolo fondamentale: gli etruschi hanno creato e utilizzato per secoli contenitori di terracotta, un'arte artigianale che si è da sempre evoluta e perfezionata presso l'Impruneta. Il vino stesso veniva vinificato e conservato in terracotta sin dalle origini. La terracotta è inoltre un vaso vinario pressoché eterno. La vinificazione del Bòggina A (anfora) avviene in anfore di terracotta da 300 e 500 litri; segue la macerazione del vino sulle bucce ad anfora scoperta per circa due settimane, con semplici follature del cappello, dopodiché l'anfora viene ermeticamente sigillata, lasciando le bucce all'interno. Il vino rimane a contatto con le bucce per circa 6 mesi dalla vendemmia, fino a fine marzo. Dopo la svinatura, l'affinamento prosegue in anfora per altri 6 mesi. L'anfora permette una microossigenazione analoga alle barrique impedendo eccessi di riduzione, ma non rilascia aromaticità al vino. Inoltre, il prolungato contatto del vino sulle bucce protegge il vino naturalmente senza richiedere aggiunte di solfiti.

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 a 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 e 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 e affinato in una botte vecchia di rovere francese da 40 Hl e 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 6 mesi – e Bòggina B, primo vino bianco nella storia di Petrolo, 100% Trebbiano, fermentato e affinato in barrique di rovere francese nuove. Luca Sanjust è anche Presidente di Val d'Arno 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. 02 36586889

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

Sonia Gambino mobile +39 342 0686448, soniagambino@fcomm.it

Alessandro Gammaldi mobile +39 340 9629083, alessandroammaldi@fcomm.it