



PETROLO

IL VINO E L'OLIO DI PETROLO: PER UN NATALE CHE CELEBRA L'ECCELLENZA E L'ELEGANZA TOSCANA

Petrolo, novembre 2018: Per 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 di eccellenza. Dai vini di pregio all'olio extravergine d'oliva, un dono di sicuro successo che racconta le tradizioni e la bellezza del territorio toscano.



TORRIONE 2016 **DOC VAL D'ARNO DI SOPRA PIETRAVIVA ROSSO BIOLOGICO** *Una bottiglia versatile ed elegante, per un pranzo di Natale davvero speciale*

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. È 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.

Un vino elegante ed intrigante, questo rosso toscano è perfetto per accompagnare i ricchi menu natalizi della tradizione e per riscaldare il vostro Natale.

Prezzo in azienda: € 25,00
Disponibile in formato 0,75 cl in confezioni singole di legno.



BÒGGINA C 2016, **DOC VAL D'ARNO DI SOPRA SANGIOVESE VIGNA BÒGGINA BIOLOGICO** *Un'etichetta speciale, autentica espressione della Toscana del vino*

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.

Per regalare non solo un grande vino, simbolo della tradizione toscana, ma una vera e propria storia: l'etichetta, con i suoi dettagli rossi in perfetto tema natalizio, riporta versi poetici che sono un omaggio alla natura, al mondo del vino e ai suoi artefici.

Prezzo in azienda: € 50,00
Disponibile in formato 0,75 cl in confezioni singole di legno.



PETROLO



LAUDEMIO TORRE DI GALATRONA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO 2018

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.



PETROLO OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO IGP TOSCANO 2018

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.

Dalla seconda metà degli anni '80, la produzione vitivinicola aziendale ha puntato a far nascere solo vini di carattere, legati al territorio grazie ai vitigni a maggioranza Sangiovese, poi Merlot e con un piccolo appezzamento di 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 l'uomo tende a valorizzare, senza sciuparlo, il frutto della natura.

L'effetto di questa filosofia si ritrova nell'offerta dei vini di Petrolo, tutti di alto livello, e in continua tensione verso la massima qualità.



PETROLO

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 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 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. 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 Val d'Arno di Sopra DOC, e Presidente di A.V.I.T.O. (Associazione vini toscani dop e igp).

Per informazioni: Petrolo

petrolo@petrolo.it

+39 0559911322

www.petrolo.it

Follow Petrolo Winery



@petrolowinery

Ufficio Stampa

Fcomm, via Pinamonte da Vimercate, 6 - 20121 Milano T +39 02 36586889,
Francesca Pelagotti Cell. +39 366 7062302; E-mail francescapelagotti@fcomm.it
Sonia Gambino Cell. +39 342 0686448; E-mail: soniagambino@fcomm.it
Carlotta Ribolini Cell. +39 3387322829; E-mail carlottaribolini@fcomm.it