



PETROLO

LUCA SANJUST

NELLA GUIDA “I MIGLIORI 100 VINI E VIGNAIOLI D’ITALIA 2019”

DI LUCIANO FERRARO E LUCA GARDINI

Riconoscimento a Galatrona 2016

Petrolo, 3 aprile 2019. **Luca Sanjust**, alla guida di **Tenuta di Petrolo**, storica azienda vitivinicola sulle ultime propaggini a Sud-Est dei monti del Chianti, nella doc Valdarno di Sopra, **anche quest’anno è presente nella guida “I migliori 100 vini e vignaioli d’Italia 2019” di Luciano Ferraro e Luca Gardini.**

La grande passione e dedizione del Vignaiolo Luca Sanjust, anche storico dell’arte rinascimentale, e l’eccellenza dei suoi vini sono da sempre premiati dalle più autorevoli guide del vino italiane e internazionali.

In questa edizione de “I migliori 100 vini e vignaioli d’Italia 2019”, il riconoscimento va a **Galatrona Val d’Arno di Sopra Merlot Vigna Galatrona Doc 2016 biologico**, vino icona dell’azienda e tra i migliori Merlot al mondo.

Il Galatrona, che prende il nome dalla torre che si trova sulla cima della collina nella parte alta della tenuta, è caratterizzato da una grande struttura gustativa e da un’ampia varietà aromatica.

*“Un grande vino, un vino grande e' destino. E' il connubio - matrimonio tra un pezzo di terra, altamente vocato, la vigna ivi piantata, e l'uomo che cerca di governarla...
E' solo con la passione e il lavoro dovuti, in vigna come in cantina (con lieve cuore, con lievi mani), giorno per giorno, che si possono ottenere vini di pregio.”*

Luca Sanjust

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 Boggina: Boggina 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; 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 Val d'Arno di Sopra DOC, e Presidente di A.VI.TO. (Associazione vini toscani dop e igr).

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