



PETROLO

TENUTA DI PETROLO
PARTECIPA A VINITALY 2019



Pad. 9 Stand C 7

7-10 aprile 2019 – Verona,

In degustazione i vini:

*Torrione Val d'Arno di Sopra Pietraviva Rosso Doc2016 Biologico
Galatrona Val d'Arno di Sopra Merlot Vigna Galatrona Doc 2016 Biologico
Bòggina C Val d'Arno di Sopra Sangiovese Vigna Bòggina Doc 2016 Biologico
Bòggina A Val d'Arno di Sopra Sangiovese Vigna Bòggina Doc 2017 Biologico
San Petrolo Igt Toscana Passito 2007*

E gli oli extra-vergine di oliva:

*Olio extra-vergine di oliva Igp Toscana 2018 Biologico
Olio extra-vergine di oliva Laudemio Torre di Galatrona 2018 Biologico*

Petrolo, **marzo** 2019. **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, partecipa alla 53^a edizione di Vinitaly, dal **7 al 10 aprile 2019**.

All'interno del **Padiglione Toscana (Pad. 9 Stand C7)**, l'azienda offrirà in degustazione i seguenti vini: **Torrione 2016**, vino simbolo della tenuta, **Galatrona 2016**, l'iconico Merlot del Valdarno, **Bòggina C 2016**, la versione classica del Sangiovese secondo Petrolo, **Bòggina A 2017**, Sangiovese interamente vinificato e affinato in anfora e **SanPetrolo 2007**, un passito dalle migliori uve di Trebbiano e Malvasia bianca.

Sarà inoltre possibile assaggiare i pregiati oli extra vergine d'oliva di Petrolo: l'**Olio extra-vergine di oliva biologico Igp Toscana 2018** e l'**Olio extra-vergine di oliva biologico Laudemio Torre di Galatrona 2018**.

DETTAGLIO DEI VINI DI PETROLO IN DEGUSTAZIONE

TORRIONE, Val d'Arno di Sopra Pietraviva Rosso DOC 2016 BIOLOGICO

80% Sangiovese 15% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon

Un 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.

GALATRONA, Val d'Arno di Sopra Merlot Vigna Galatrona DOC 2016 BIOLOGICO

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 batonnage costanti delle fecce fini per i primi 6 mesi.

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

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. Ancora 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 2017 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 ed 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 pressochè 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 barriques 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.

SANPETROLO IGT Toscana Passito 2007

50% Trebbiano, 50% Malvasia Bianca

Dal 2001 il Vinsanto del Chianti di Petrolo, prodotto dai primi anni del 1950, diventa il Sanpetrolo, decisione presa a causa delle vedute ristrette e incomprensibili del disciplinare del Vinsanto del Chianti. Il Sanpetrolo ha delle caratteristiche molto peculiari (tra l'altro l'invecchiamento di circa 9 anni in piccoli caratelli di rovere) e secondo noi eccezionali che non coincidono con i valori analitici entro i quali la denominazione Vinsanto del Chianti è confinata. Non è filtrato, è poco alcolico (ben al disotto dei 15,5%Vol. regolamentati) ed ha un alto contenuto zuccherino (oltre 400 g/l). La produzione prevede una selezione delle migliori uve delle più vecchie vigne di Petrolo, che vengono distese in piccole cassette traforate e posizionate in un locale asciutto e ben ventilato fino al febbraio-marzo successivi alla vendemmia. I grappoli, interi e scelti con cura, vengono pressati per ottenere il mosto che viene lasciato riposare per decantazione statica per pochi giorni prima della fermentazione. La fermentazione e la maturazione, avvengono, in piccoli caratelli di 50 e 100 l, coadiuvati dall'utilizzo della "madre". L'affinamento si prolunga per almeno 9 anni, in caratelli sigillati, in un locale areato e caratterizzato da grande sbalzo termico. Il Sanpetrolo viene ottenuto assemblando i caratelli migliori a cui segue l'imbottigliamento e l'affinamento in bottiglia.

DETTAGLIO DEGLI OLI DI PETROLO IN DEGUSTAZIONE

Olio extra-vergine di oliva Igp Toscana 2018 BIOLOGICO

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%.

Olio extra-vergine di oliva Laudemio Torre di Galatrona 2018 BIOLOGICO

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

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.VI.TO. (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