



# PETROLO

**GALATRONA DI PETROLO NELLA  
“LIVE-EX CLASSIFICATION”  
LA CLASSIFICA DEI TOP WINE,  
PUNTO DI RIFERIMENTO PER I *WINE MERCHANT* DI TUTTO IL MONDO**



**LIV | EX**  
THE FINE WINE MARKET

Petrolo, 6 agosto 2019. Galatrona di Tenuta di Petrolo, storica azienda vitivinicola sulle ultime propaggini a Sud-Est dei monti del Chianti, nella doc Valdarno di Sopra, **entra anche quest'anno a far parte della prestigiosa classifica “Live-Ex” tra i 39 vini italiani inclusi nella selezionatissima lista che comprende quest'anno 349 etichette da tutto il mondo.**

La classifica, nata a Londra nel 2000, è ormai da anni il punto di riferimento per i *wine merchant* a livello internazionale e segue lo stesso principio dello storico *classement* di Bordeaux del 1855: cinque classi, divise, proprio come allora, per fasce di prezzo.

**Galatrona di Petrolo si posiziona nella terza fascia (tra le 504 e le 791 sterline a cassa), confermandosi ancora una volta tra le migliori etichette italiane al mondo.**

*“Un grande vino, un vino grande è destino. È il connubio - matrimonio tra un pezzo di terra, altamente vocato, la vigna ivi piantata, e l'uomo che cerca di governarla...è 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 vin di pregio. E mi piace ricordare come il grande maestro assaggiatore toscano Giulio Gambelli insieme a mia madre Lucia Bazzocchi Sanjust furono gli ideatori di questo grande vino, che poi ho sviluppato nel tempo, nato appunto dalla loro intuizione di piantare del Merlot su una parte di una collina di Petrolo dove un banco d'argilla si andava a incuneare sotto le tipiche rocce a galestro e alberese dei nostri suoli”* afferma Luca Sanjust proprietario di Tenuta di Petrolo, terza generazione della famiglia Bazzocchi-Sanjust.

## **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.

## **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 igp).*

### **Per informazioni: Petrolo**

[petrolo@petrolo.it](mailto:petrolo@petrolo.it)

+39 0559911322

[www.petrolo.it](http://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