



PETROLO

PETROLO

NELLA CLASSIFICA DI WINE&SPIRITS MAGAZINE DELLE “100 MIGLIORI CANTINE DEL 2019”

*In degustazione il 10 ottobre al 16° Annual Top 100 Tasting Event di San Francisco
Galatrona 2016, Bòggina C 2016, Torrione 2016 di Petrolo*

Petrolo, 20 Settembre 2019. **Tenuta di Petrolo**, storica azienda vitivinicola sulle pendici a sud-est delle colline del Chianti, nella doc Vald’Arno di Sopra, di proprietà di Luca Sanjust di Teulada e della sorella Maria Sanjust di Teulada, è stata inserita tra “Le 100 migliori cantine del 2019” dalla prestigiosa rivista americana **Wine&Spirits Magazine**.

Petrolo, punto di riferimento della Doc Val d’ Arno di Sopra (di cui Luca Sanjust è Presidente), parteciperà al 16° Annual Top 100 Tasting Event, l’appuntamento che riunisce le 100 migliori aziende vitivinicole nel mondo presenti in classifica e che si svolgerà giovedì 10 ottobre al “City View al Metreon” di San Francisco. Gli chef dei ristoranti Wine & Spirits SF50 saranno presenti all’evento, con piatti in abbinamento ai vini.

I proventi dell’Annual Top 100 Tasting Event andranno a beneficio di San Francisco Baykeeper, sostenendo le loro iniziative per combattere l’inquinamento delle acque.

DETTAGLIO DEI VINI DI PETROLO IN DEGUSTAZIONE

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.

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.

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 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. +39 338 7322829; E-mail carlottaribolini@fcomm.it
Costanza Giustiniani Cell. +39 333 8164127; E-mail costanzagiustiniani@fcomm.it