



# PETROLO

COMUNICATO STAMPA

MARZO 2020

## GALATRONA 2018 DI PETROLO OTTIENE 99+ PUNTI DA GARDINI NOTES, THE WINE SIDER



*Petrolo, marzo 2020. Galatrona 2018 di Tenuta di Petrolo*, storica azienda vitivinicola sulle ultime propaggini a Sud- Est dei monti del Chianti, nella doc Valdarno di Sopra, guidata oggi da Luca Sanjust, ha ottenuto il punteggio di **99+ / 100** all'interno di **Gardini Notes, The Wine Sider**, l'influente wine blog di Luca Gardini.

L'annata 2018 del "Gran-Cru" di Petrolo, prodotto da uve 100% Merlot, è stata **degustata** "en-primeur" da Luca Gardini. Ecco come lo descrive Luca Sanjust, **proprietario di Tenuta di Petrolo**:

*"L'annata '18 anche se ancora in barriques si evidenzia per la sua estrema eleganza e finezza tannica, nonostante la densità impressionante del tessuto. Possiamo dire che è la versione di Galatrona più vicina ai grandi Merlot di Pomerol di sempre..."*

Galatrona Val d'Arno di Sopra Merlot Vigna Galatrona Doc 2018 entrerà ufficialmente in commercio a partire dal prossimo autunno.

### **GALATRONA VAL D'ARNO DI SOPRA MERLOT VIGNA GALATRONA DOC 2018**

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.



# 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.*

### **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](mailto:francescapelagotti@fcomm.it)  
Carlotta Ribolini Cell. +39 338 7322829; E-mail: [carlottaribolini@fcomm.it](mailto:carlottaribolini@fcomm.it)  
Costanza Giustiniani Cell. +39 333 8164127; E-mail: [costanzagiustiniani@fcomm.it](mailto:costanzagiustiniani@fcomm.it)  
Leila Caramanico Cell. + 39 380 54321134; E-mail: [leilacaramanico@fcomm.it](mailto:leilacaramanico@fcomm.it)