



PER UNA PASQUA DI RINASCITA CON I VINI PETROLO

Un brindisi di buon auspicio, per una buona “annata”!



Petrolo, aprile 2020. La festa di **Pasqua** è alle porte e **Tenuta di Petrolo**, storica azienda vitivinicola toscana guidata da Luca Sanjust, situata sulle propaggini a Sud-Est dei monti del Chianti, nella DOC Valdarno di Sopra, per il pranzo di Pasqua suggerisce un vino in segno di speranza e di buon auspicio per un futuro migliore: **Torrione 2017 IGT Toscana Rosso**, un rosso equilibrato che racconta territorialità e storia.

Torrione 2017 IGT Toscana Rosso è nato con Lucia Bazzocchi Sanjust nel 1988 ed è espressione dell'evoluzione di Petrolo sempre alla ricerca estrema della qualità. Un rosso equilibrato, quintessenza della cantina, ottenuto dall'uvaggio di Sangiovese (80%) e delle varietà francesi Merlot (15%) e Cabernet Sauvignon (5%), che insieme donano grande profumo e intensità eccezionale.

Un vino che sa regalare i profumi di un territorio, i sapori inconfondibili della sua storia enoica che da sempre abbina al Sangiovese le uve francesi senza timore che alterino la qualità poiché è il territorio che prevale sulle diverse varietà, e riscalda gli animi di chi lo beve, donando fiducia per una pronta rinascita e per una buona “annata”.



PETROLO

TORRIONE 2017 IGT TOSCANA ROSSO

Un vino molto caro a Petrolò, voluto da Lucia Bazzocchi Sanjust nel 1988 e realizzato all'ora con l'aiuto di Giulio Gambelli, il Torrione rappresenta la svolta produttiva di Petrolò: l'obiettivo di realizzare vini alla ricerca estrema della qualità. Il Torrione è una fotografia di Petrolò, è l'assemblaggio delle uve di tutti i vigneti di Petrolò: 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 è effettuata a mano manuale 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 sulle bucce è lunga. Segue la fermentazione malo-lattica spontanea in legno e la maturazioni in botti da 40 Hl, tonneaux 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 Petrolò, 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 Petrolò 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 Petrolò sono: il Torrione, l'essenza di Petrolò, 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 Petrolò, 100% Trebbiano, fermentato ed affinato in barriques di rovere francese nuove. Luca Sanjust è anche Presidente di Val d'Arno di Sopra DOC.



PETROLO

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
Carlotta Ribolini Cell. +39 338 7322829; E-mail: carlottaribolini@fcomm.it
Costanza Giustiniani Cell. +39 333 8164127; E-mail: costanzagiustiniani@fcomm.it
Leila Caramanico Cell. + 39 380 54321134; E-mail: leilacaramanico@fcomm.it