



PETROLO

**GRAPPA DI GALATRONA,  
DISTILLATO DI PIACERE  
PER FESTEGGIARE LA MAMMA**

*Le Grappe di Petrolo: Riserva e Vinsanto  
per regalare eccellenza e tradizione italiana in occasione della festa della mamma*



**Petrolo, maggio 2020.** Amato fine pasto per molti italiani, la grappa è uno dei vanti della nostra tradizione vitivinicola. Per rendere omaggio alle mamme d'Italia, **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, propone un dono unico e inaspettato, le sue **Grappe di Galatrona, Riserva e Vinsanto**, due versioni simbolo dell'identità dell'azienda e della sua speciale vocazione.

Le **Grappe di Galatrona** sono un regalo ideale che parla al cuore di coloro che per voi sono e saranno sempre presenti, in un sorso di **Riserva** e **Vinsanto** potete ritrovare parte di quel calore che solo le mamme vi assicurano per tutta la vostra vita.

Perché di mamma ce ne è una sola e va festeggiata nel migliore dei modi!



PETROLO

## **GRAPPA DI GALATRONA – RISERVA E VINSANTO**

Proposta in 2 versioni facendosi ulteriore simbolo dell'identità dell'azienda e della sua speciale vocazione. Il profumo delicato e l'estrema piacevolezza al gusto si uniscono in un distintivo sapore di distillato di pregio. La Grappa di Galatrona Riserva è un distillato di vinacce di uve Merlot del vino Galatrona di Petrolo che matura 3 anni in barriques; la Grappa di Galatrona Vinsanto, è un distillato realizzato con le vinacce di uve appassite di Trebbiano e Malvasia Bianca da cui si ottiene il Sanpetrolo Igt Toscana Passito.

### **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.*



**PETROLO**

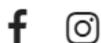
**Per informazioni: Petrolo**

[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)