



PETROLO

COMUNICATO STAMPA

OTTOBRE 2020

I VINI DI PETROLO INCANTANO LA CRITICA DEL VINO

*Galatrona Val d'Arno Di Sopra ottiene i
Tre Bicchieri del Gambero Rosso e punteggi eccellenti dalla critica internazionale*

Petrolo, ottobre 2020. I vini di Petrolo, storica azienda vitivinicola situata sulle pendici a sud-est dei Monti del Chianti, nella DOC Vald'Arno di Sopra, giusto al confine con il Chianti Classico, guidata oggi da Luca Sanjust, spiccano sul panorama enoico con **importanti punteggi da parte della critica italiana e internazionale**. Eccelle Galatrona Val d'Arno di Sopra DOC, Vigna Galatrona, riconosciuto **tra i migliori vini della Toscana**. L'annata 2017 infatti ottiene i **Tre Bicchieri della Guida Vini d'Italia 2021 del Gambero Rosso** mentre la 2018 riceve eccellenti punteggi dagli autorevoli Robert Parker Wine Advocate e James Suckling che giudicano ottimamente anche Campo Lusso 2018 e Bòggina B 2018.

I riconoscimenti in dettaglio:

PETROLO VAL D'ARNO DI SOPRA GALATRONA DOC 2018 BIOLOGICO

99 +/- 100 all'interno di Gardini Notes, The Wine Sider

98/100 James Suckling

97/100 Robert Parker Wine Advocate

96/100 Vinous di Antonio Galloni

97/100 Decanter

96/100 e Faccino Doctor Wine, "Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2021"

I migliori 100 Vini d'Italia 2021 Guida del Corriere della Sera

I migliori 100 Vini d'Italia nel 2020, Winescritic Raffaele Vecchione

PETROLO VAL D'ARNO DI SOPRA GALATRONA 2017 BIOLOGICO

Tre Bicchieri, Guida "I Vini d'Italia 2021" del Gambero Rosso

Slowine – TOP WINES della Toscana

PETROLO VAL D'ARNO DI SOPRA VIGNA CAMPO LUSSO 2018 DOC BIOLOGICO

97+/100 Robert Parker Wine Advocate

97/100 James Suckling

PETROLO BÒGGINA B - IGT TOSCANA TREBBIANO 2018 BIOLOGICO

97/100 James Suckling

94+/100 Robert Parker Wine Advocate

94/100 Vinous di Antonio Galloni

I migliori 100 Vini d'Italia nel 2020, secondo Winescritic.com di Raffaele Vecchione



PETROLO

BÒGGINA C, VAL D'ARNO DI SOPRA SANGIOVESE VIGNA BÒGGINA DOC 2018 BIOLOGICO

96/100 Vinous di Antonio Galloni
95/100 Robert Parker Wine Advocate
94/100 James Suckling

PETROLO BÒGGINA A, VAL D'ARNO DI SOPRA SANGIOVESE VIGNA BÒGGINA DOC 2018 BIOLOGICO

95/100 James Suckling
94/100 Robert Parker Wine Advocate
94/100 Vinous di Antonio Galloni
Slowine - TOP WINES della Toscana
Corona di ViniBuoni d'Italia

PETROLO VAL D'ARNO DI SOPRA TORRIONE 2018 BIOLOGICO

94/100 Robert Parker Wine Advocate
95/100 James Suckling

“Siamo molto orgogliosi dei riconoscimenti assegnati ai nostri vini. I punteggi ricevuti dai critici nazionali e internazionali sono importanti e ci incoraggiano a mantenere alto l'impegno e la profonda dedizione che quotidianamente impieghiamo nel nostro lavoro. È solo con passione e fede in ciò che svolgiamo, in vigna e in cantina, che si possono ottenere grandi soddisfazioni e vini di pregio.”

Luca Sanjust

DETTAGLIO DEI VINI

GALATRONA VAL D'ARNO DI SOPRA MERLOT VIGNA GALATRONA DOC 2018 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.

VIGNA CAMPO LUSSO, VAL D'ARNO DI SOPRA CABERNET SAUVIGNON DOC 2018 BIOLOGICO

100% Cabernet Sauvignon

Campo Lusso è l'espressione di Cabernet Sauvignon per Tenuta Petrolo. Un vigneto che si estende per mezzo ettaro ad alta densità, per un totale di 5000 piante allevate ad alberello, proprio sotto l'antica torre medievale, messo a dimora su un terrazzamento naturale affacciato sul Parco Nazionale dei Monti del Chianti, con viti di Cabernet Sauvignon destinate alla produzione di un cru di questo vitigno in purezza. Produzione: 2 tonneaux.



PETROLO

BÒGGINA A, VAL D'ARNO DI SOPRA SANGIOVESE VIGNA BÒGGINA DOC 2018 BIOLOGICO

100% Sangiovese

La scelta dell'anfora ha una dimensione storica di riavvicinamento alle origini culturali Toscane. La terracotta in Toscana ha sempre avuto un ruolo fondamentale: gli etruschi hanno creato ed utilizzato per secoli contenitori di terracotta, un'arte artigianale che si è da sempre evoluta e perfezionata presso l'Impruneta. Il vino stesso veniva vinificato e conservato in terracotta sin dalle origini. La terracotta è inoltre un vaso vinario pressoché eterno. La raccolta è effettuata a mano in cassette, segue un'attenta selezione dei grappoli e degli acini su tavolo di cernita. La vinificazione del Bòggina A (anfora) avviene in anfore di terracotta da 300 e 500 litri; con semplici follature del cappello, dopodiché l'anfora viene ermeticamente sigillata, lasciando le bucce in macerazione per circa 8 mesi. Dopo la svinatura, segue un'ulteriore maturazione in anfora per circa 4 mesi. L'anfora permette una microossigenazione analoga alle barriques impedendo eccessi di riduzione, ma non rilascia aromaticità al vino. Inoltre, il prolungato contatto del vino sulle bucce protegge il vino naturalmente senza richiedere aggiunte di solfiti.

BÒGGINA B - IGT TOSCANA TREBBIANO 2018 BIOLOGICO

100% Trebbiano

Dal 2014 Petrolo produce il Bòggina B (Bianco). È prodotto da piante di Trebbiano Toscano selezionate nel Valdarno e messe a dimora negli anni '70 a Petrolo nel vigneto "Poggio" e recentemente ripiantate sotto il vigneto "Bòggina" utilizzando gli stessi cloni originali. Il Trebbiano del Valdarno era conosciuto sin dal '300 per la sua qualità tant'è vero che veniva mandato al papato a Roma e alle corti di Firenze. Petrolo ha utilizzato il trebbiano da decenni per il suo Vinsanto (oggi Sanpetrolo). 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 tonneau da 500l. Segue la macerazione del vino "sur lies" per circa 18 mesi negli stessi tonneau selezionati appositamente da Lucien le Moin, grande produttore in Borgogna.

BÒGGINA C, VAL D'ARNO DI SOPRA SANGIOVESE VIGNA BÒGGINA DOC 2018 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. Matura per circa 16 mesi in botti da 20Hl e tonneau da 7hl di rovere francese.

TORRIONE, VAL D'ARNO DI SOPRA PIETRAVIVA ROSSO DOC 2018 BIOLOGICO

80% Sangiovese 15% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon

Definito *l'estate wine*, è un vino che è la fotografia della tenuta, nel senso che è prodotto con tutte le uve presenti a Petrolo. Prodotto per la prima volta nel 1988, il Torrione è ottenuto prevalentemente da uve di Sangiovese le cui bucce subiscono ancora oggi una macerazione di oltre 14 giorni che regala a questo vino una corposità unica. 50.000 le bottiglie prodotte all'anno.

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



PETROLO

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

+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