



PETROLO

COMUNICATO STAMPA

NOVEMBRE 2020

LA CRITICA ENOLOGICA INTERNAZIONALE INCORONA PETROLO E I SUOI VINI

*Bòggina C 2018 nella nuova classifica “Robert Parker Wine Advocate Top 100 Discoveries 2020”
Galatrona Val d’Arno Di Sopra 2018 nella classifica “Top 100 Wines of 2020” di James Suckling
Petrolo tra le 200 cantine italiane di “Opera Wine” selezionate da “Wine Spectator”*

Petrolo, novembre 2020. Tenuta 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, spicca ancora una volta sul panorama enoico con **importanti riconoscimenti da parte della critica enologica internazionale**.

Petrolo è l'unica azienda vitivinicola italiana ad essere presente nelle due seguenti autorevolissime classifiche internazionali. In particolare:

- **Bòggina C 2018** è stato incluso nella “**Robert Parker Wine Advocate Top 100 Discoveries 2020**”, la nuova classifica di The Wine Advocate che da quest’anno premia i vini portatori di valori, capaci di essere longevi, prodotti in maniera sostenibile, e che raccontano un approccio innovativo, in vigna, in cantina e non solo.
Sono solo 12 le cantine italiane selezionate, di cui tre toscane.
- **Galatrona Val d’Arno Di Sopra 2018** è stato inserito nella “**Top 100 Wines of 2020**”, la classifica stilata ogni anno dall’influente critico statunitense James Suckling.
In questa classifica sono presenti 20 etichette italiane, di cui 14 toscane.

Petrolo è inoltre presente per l’ottava volta tra le eccellenze del vino italiano di “**Opera Wine**” (edizione n°10) selezionate da “**Wine Spectator**”, l’evento esclusivo che offre agli operatori specializzati di tutto il mondo la **possibilità di conoscere i 200 migliori vini italiani secondo gli esperti della rivista**.

L’elenco delle cantine è stato presentato sabato 21 novembre a Wine2Wine, il forum di tre giornate organizzato da Vinitaly a Verona avvenuto in versione digitale.



PETROLO

DETTAGLIO DEI VINI

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 tonneaux da 7hl di rovere francese.

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.

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 Toscana 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

+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