



# PETROLO

## IL MAGICO NATALE DI PETROLO

### “MAGICAL MYSTERY BOXES”

*Esclusive confezioni in edizione limitata  
con vini selezionati dalla collezione di Petrolo  
firmati dall'artista Sabina Mirri*

*Petrolo, dicembre 2020. Tenuta di Petrolo, storica azienda vitivinicola situata sulle pendici a Sud-Est dei monti del Chianti, nella DOC Val d'Arno di Sopra, giusto al confine con il Chianti Classico, guidata da Luca Sanjust, propone per il Natale 2020 le esclusive “Magical Mystery Boxes”, un omaggio ai grandi vini che hanno fatto la storia dell'azienda rendendola tra le più celebri e riconosciute in Italia e nel mondo.*

L'idea regalo perfetta per sorprendere gli amanti delle eccellenze enologiche e artistiche italiane.

Le **Magical Mystery Boxes di Petrolo**, in edizione limitata, e impreziosite da un'immagine esclusiva dell'opera “La Bevitrice di Gin” di Sabina Mirri, sono disponibili in quattro versioni:

### **Bòggina Magical Mystery Box**

*Uno scrigno che racchiude i tre crus di Bòggina esaltando  
l'eccellenza della più autentica Toscana del vino*



1. **Bòggina Magical Mystery Box: Annate correnti, 2018: Bòggina A,B,C - Prezzo: € 150,00**
2. **Bòggina Magical Mystery Box: Le prime annate prodotte: Bòggina A 2011, Bòggina B 2014, Bòggina C 2006 – Prezzo: € 500,00**



# PETROLO

## Petrolo Magical Mystery Box

*Sei grandi vini che raccontano l'essenza della filosofia produttiva di Petrolo*



1. **Petrolo Magical Mystery Box: Annate correnti, 2018: Galatrona, Campo Lusso; Torrione; Bòggina A, B & C - Prezzo: € 500,00**
2. **Petrolo Magical Mystery Box: Vecchie annate: Galatrona 2005, Campo Lusso 2007; Torrione 2006; Bòggina A, B & C 2016. – Prezzo: € 700,00**

Per acquistare le Magical Mystery Boxes è necessario diventare membro del “**Petrolo Magical Mystery Drinker’s Club**” registrandosi gratuitamente sul sito web [www.petrolo.it](http://www.petrolo.it).

### Sabina Mirri - Biografia

*Sabina Mirri attualmente vive e lavora nella tenuta di Petrolo, a Mercatale Valdarno (Arezzo). La sua produzione artistica si avvale di diversi mezzi espressivi - pittura, disegno scultura - per trascrivere un immaginario che si alimenta di ossessioni e memorie personali, di riferimenti al mondo dell'arte e della cultura e di visioni trasfigurate di oggetti della quotidianità con un'attitudine in cui si intrecciano introspezione, sentimento e ironia. Le sue opere sono presenti in importanti collezioni di arte contemporanea sia pubbliche che private*

### DETTAGLIO DEI VINI

#### **GALATRONA, DOC Val d'Arno di Sopra Merlot Vigna Galatrona 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.

#### **CAMPO LUSSO, DOC Valdarno di Sopra Cabernet Sauvignon Vigna Campo Lusso Biologico 2018**

##### **100% Cabernet Sauvignon**

Campo Lusso è Cru di Cabernet Sauvignon di Petrolo prodotto dalle uve provenienti dall'omonimo vigneto. Il nome deriva da un'antica espressione dei contadini di queste terre che definivano il campo che accoglie l'attuale vigneto come il più bello della tenuta, un vero e proprio lusso. Situato su un terrazzamento naturale proprio sotto l'antica torre di Galatrona, il vigneto interamente circondato da boschi, ha delle condizioni pedoclimatiche particolarmente favorevoli.



# PETROLO

Il vigneto Campo Lusso si estende per 0,50 Ha a quasi 500 m di altezza e presenta un terreno ricco di scheletro e sostanza organica viva. È stato piantato ad alta densità nel 2001 con 5000 piante coltivate ad alberello. La raccolta viene effettuata a mano in cassette, segue un'attenta selezione del grappolo e degli acini su tavolo di cernita. La vinificazione naturale con lieviti autoctoni avviene in vasche di cemento vetrificate. Rimontaggi manuali frequenti ma delicati. Lunghe macerazioni. Segue la fermentazione malo-lattica spontanea in legno e la maturazione in barrique di rovere francese nuove. Batonnage costanti delle fecce fini per i primi 6 mesi.

## **TORRIONE, DOC Val d'Arno di Sopra Pietraviva Rosso 2018 Biologico**

### ***80% Sangiovese, 15% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon***

Un vino molto caro a Petrolo, voluto da Lucia Bazzocchi Sanjust nel 1988 e realizzato all'ora con l'aiuto di Giulio Gambelli, il Torrione rappresenta la svolta produttiva di Petrolo: l'obiettivo di realizzare vini alla ricerca estrema della qualità. Il Torrione è una fotografia di Petrolo, è l'assemblaggio delle uve di tutti i vigneti di Petrolo: 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 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 maturazione in botti da 40 Hl, tonneaux e barrique di rovere francese e in parte in vasche di cemento.

## **BÒGGINA A, DOC Val d'Arno di Sopra Sangiovese Vigna Bòggina 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 microssigenazione 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 tonneaux da 500l. Segue la macerazione del vino "sur lies" per circa 18 mesi negli stessi tonneaux selezionati appositamente da Lucien le Moin, grande produttore in Borgogna.

## **BÒGGINA C, DOC Val d'Arno di Sopra Sangiovese Vigna Bòggina 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.



# 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 Laudemio 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  
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