



PETROLO

**PETROLO  
OMAGGIA TUTTE LE MAMME CON  
UN'ANNATA D'ECCEZIONE**

*I 30 anni di Torrione 2018 (1988-2018)*



**Petrolo, maggio 2021.** In occasione della Festa della Mamma, **Tenuta di Petrolo** storica azienda vitivinicola toscana guidata da Luca Sanjust, situata sulle pendici a Sud-Est dei Monti del Chianti, nella DOC Val d'Arno di Sopra, giusto al confine con il Chianti Classico, propone un dono d'eccezione, **Torrione 2018 DOC Val d'Arno di Sopra Biologico – Etichetta Speciale per l'anniversario dei 30 anni (1988-2018)**, il vino simbolo di Petrolo, una delle versioni più eleganti e accattivanti mai realizzate.

**Torrione 2018 DOC Val d'Arno di Sopra Biologico** incarna l'evoluzione di Petrolo sempre alla ricerca estrema dell'eccellenza e della qualità. Un rosso toscano corposo e ben equilibrato, ideale per tutte le mamme di carattere.

L'annata 2018 si presenta con un originale cuore volante impresso sull'etichetta storica, proprio per celebrare un'occasione unica e speciale, come uniche per ciascuno di noi sono le nostre mamme.

Brindiamo alle nostre mamme che ci hanno cresciuto e nutrito e dedichiamole un buon rosso per festeggiarla come si deve!



PETROLO

## DETTAGLI DEL VINO

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

*Sangiovese (80%), Merlot (15%) e Cabernet Sauvignon (5%)*

Un vino molto caro a Petrolo, voluto da Lucia Bazzocchi Sanjust nel 1988 e realizzato allora 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 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 maturazione in botti da 40 Hl, tonneaux e barrique di rovere francese e in parte in vasche di cemento.

*Il prezzo medio di vendita al pubblico è di € 25,00*

## 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.*



**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)