



PETROLO GALATRONA



La vigna: Galatrona è un **crù di Merlot** proveniente dal vigneto Galatrona, piantato in varie fasi nel corso degli **anni '90** con cloni bordolesi di bassa vigoria nella località chiamata Feriale per un' estensione di circa 10 Ha e per un totale di quasi 50.000 piante allevate a cordone speronato.

Il Terreno: Terreno di medio impasto ricco di **argilla con galestro, alberese e arenaria**. Altitudine 300 m slm. Esposizione sud-est. Si trova ai confini sud orientali dei Monti del Chianti, nella **DOC Val d'Arno di Sopra**.

L'argilla aiuta a mantenere l' umidità del terreno, di cui il merlot ha più bisogno durante i caldi e asciutti mesi estivi. La combinazione di argilla e sassi è tra i fattori che permettono al vigneto Galatrona di produrre un vino elegante e molto strutturato anche nelle annate considerate minori.

Viticultura: Dal 2004 abbiamo abbandonato l'agricoltura tradizionale a favore di pratiche **naturali e sostenibili**: nessuna irrigazione o concimazione, inerbimento integrale con pacciamatura e abolizione di pesticidi di sintesi. Dall'annata 2016 Petrolo ha ottenuto la certificazione di **agricoltura biologica** anche nella conduzione dei vigneti (l'olio di Petrolo è biologico già dagli anni '90). Per favorire l' **equilibrio naturale in vigna** la gestione del verde viene eseguita manualmente con interventi mirati. Potature spinte e diradamenti sono pressoché assenti nelle piante più mature, già in **equilibrio**. Una gestione straordinaria del verde si rivela oggi necessaria solamente nelle annate più difficili.

Vinificazione: **Raccolta manuale in cassette** e selezione degli acini su **tavolo di cernita**. **Vinificazione naturale** con lieviti autoctoni in vasche di cemento. Rimontaggi manuali frequenti ma delicati. La macerazione delle bucce si prolunga oltre i 15 giorni.

Maturazione: fermentazione **malo-lattica spontanea** in legno. Maturazione in **barrique** di rovere francese, per un terzo nuove, per circa 18 mes. **Batonnage** costanti delle fecce fini per i primi 6 mesi.

Stile: Vino intenso ed elegante, di grande struttura e complessità con acidità, frutto e tannini in un piacevole equilibrio. Un grande vino, al di là della varietà delle uve dal quale è composto, deve essere **espressione del suo territorio**. Oltre ad essere essenzialmente buono, che sia a suo modo un classico.



PETROLO GALATRONA Le Annate

Galatrona 2016

Denominazione	DOC Valdarno di Sopra. 100% merlot, Integralmente prodotto e imbottigliato all'origine
Annata	Molto simile all'annata 2015, tra le migliori annate di sempre. L'inverno con piogge abbondanti, primavera regolare mentre l'estate, seppur più calda della media, non ha avuto eccessi di temperature permettendo ai terreni di mantenere la loro umidità relativa. Queste condizioni hanno sostenuto una crescita equilibrata e una perfetta maturazione delle uve in condizioni sanitarie ottimali.
Raccolta	Regolare. Iniziata la prima settimana di Settembre.
Resa	Questa annata ha permesso una produzione di qualità abbondante.
Produzione	30000 bottiglie
Punteggi (*)	98 JS
Parametri	Alcool: 14% Acidità: 5.70 g/l pH:3.57

Galatrona 2015

Denominazione	DOC Valdarno di Sopra. 100% merlot, Integralmente prodotto e imbottigliato all'origine
Annata	Tra le migliori annate di sempre. Inverno con piogge abbondanti, primavera regolare ed estate senza eccessi di temperature permettendo ai terreni di mantenere la loro umidità relativa. Queste condizioni hanno sostenuto una crescita equilibrata e una perfetta maturazione delle uve in condizioni sanitarie ottimali.
Raccolta	Regolare. Iniziata la prima settimana di Settembre.
Resa	Questa annata ha permesso una produzione di qualità abbondante.
Produzione	25000 bottiglie
Punteggi (*)	99 JS 96 WA 92 WS 2 bicc GR Grande Vino SW
Parametri	Alcool:13.5% Acidità: 5.70 g/l pH:3.72

Galatrona 2014

Denominazione	DOC Valdarno di Sopra. 100% merlot, Integralmente prodotto e imbottigliato all'origine
Annata	Annata mite ma più piovosa della norma. Nella nostra zona non ci sono state condizioni estreme o dannose. Verso fine Agosto c'è stato un decisivo miglioramento che ha consentito, in seguito ad un'attenta conduzione agronomica di ottenere ottimi risultati. Il Galatrona si dimostra ancora una volta un vino in grado di dare risultati sorprendenti anche nelle annate ritenute più difficili.
Raccolta	Regolare. Iniziata la prima settimana di Settembre.
Resa	Le rese sono state più contenute per aiutare i grappoli rimanenti a completare la maturazione in maniera ottimale
Produzione	16000 bottiglie
Punteggi (*)	95 JS
Parametri	Alcool:13.8% Acidità: 5.64 g/l pH:3.48 Estratto secco: 29 g/l

Galatrona 2013

DOC Valdarno di Sopra, prima annata

Denominazione	DOC Valdarno di Sopra. 100% merlot, Integralmente prodotto e imbottigliato all'origine
Annata	Grande annata. Temperature e precipitazioni nella media. Sviluppo regolare del vigneto con ottima maturazione graduale del grappolo.
Raccolta	Regolare. Iniziata la prima settimana di Settembre.
Resa	Questa bella annata ci ha permesso di aumentare leggermente le rese per pianta.
Produzione	20000 bottiglie
Punteggi (*)	98 JS 92 WS 91 AG 3bicch GR
Parametri	Alcool:13.89% Acidità: 5.78 g/l pH:3.55 Estratto secco: 29.6 g/l

Galatrona 2012

Denominazione	IGT Toscana. 100% merlot, Integralmente prodotto e imbottigliato all'origine
Annata	Molto asciutta. Il terreno era inaridito dopo la siccità che ha caratterizzato la seconda metà del 2011. L'innevamento di Febbraio e le piogge di Aprile sono riuscite solo a mitigare la carenza idrica del suolo. Il caldo estivo è arrivato già a fine Giugno con temperature elevate. Problemi seri di maturazione dovuti alla siccità sono stati evitati solo grazie a qualche precipitazione di fine Agosto che ha permesso alle viti di completare il loro ciclo.



PETROLO

Raccolta	Nonostante tutto la raccolta è iniziata i primi giorni di Settembre, in linea con le annate più regolari.
Resa	L'annata asciutta ha limitato notevolmente le quantità ma non la qualità, che siamo riusciti a mantenere.
Produzione	15000 bottiglie
Punteggi (*)	96 JS 93 AG 96 WA 93 WS 97 Falstaff 3bicc GR 5grap DU
Parametri	Alcool:13.99% Acidità: 6.19 g/l pH:3.55 Estratto secco: 31.6 g/l

Galatrona 2011

Denominazione	IGT Toscana. 100% merlot, Integralmente prodotto e imbottigliato all'origine
Annata	L'annata è stata molto difficile. E' iniziata con un decorso regolare ma nella seconda metà di Agosto sono arrivate temperature elevate da record e venti asciutti che hanno accelerato la maturazione e la concentrazione zuccherina in pochissimo tempo.
Raccolta	E' stato necessario anticipare la raccolta al 26 di Agosto per mantenere i giusti livelli di acidità e limitare una eccessiva concentrazione degli zuccheri.
Resa	Grazie ad una raccolta veloce e tempestiva la perdita di produzione è stata contenuta.
Produzione	15000 bottiglie
Punteggi (*)	99 JS 95 AG 94 IA
Parametri	Alcool:14.08% Acidità:5.82 g/l pH:3.61 Estratto secco: 31.4 g/l

Galatrona 2010

Denominazione	IGT Toscana. 100% merlot, Integralmente prodotto e imbottigliato all'origine
Annata	Un'annata molto buona. Temperature e precipitazioni nella media. Nessuno stress idrico. Sviluppo regolare del vigneto con ottima maturazione graduale del grappolo.
Raccolta	Regolare. Iniziata il 6 di Settembre.
Resa	Regolare
Produzione	18000 bottiglie
Punteggi (*)	95 JS 94+ IA
Parametri	Alcool:14.42% Acidità:5.67 g/l pH:3.62 Estratto secco:29.8 g/l

Galatrona 2009

Denominazione	IGT Toscana. 100% merlot, Integralmente prodotto e imbottigliato all'origine
Annata	Una grande annata caratterizzata da condizioni climatiche eccezionalmente bilanciate che hanno permesso un'ottima maturazione graduale del grappolo.
Raccolta	Regolare. E' stato possibile distribuire la raccolta in molti giorni date le condizioni ottime dell'uva.
Resa	Regolare. Le viti più giovani adesso nei primi anni di maturità hanno permesso una maggior produzione.
Produzione	18000 bottiglie
Punteggi (*)	97 JS 94 IA 94 AG
Parametri	Alcool:14.20% Acidità:5.88 g/l pH:3.68 Estratto secco:33.5 g/l

Galatrona 2008

Denominazione	IGT Toscana. 100% merlot, Integralmente prodotto e imbottigliato all'origine
Annata	Una primavera e inizio estate fresche e molto piovose hanno obbligato a ripetuti interventi agronomici per mantenere il perfetto stato sanitario delle piante. Le condizioni sono migliorate verso la fine di Agosto permettendo un'ottima maturazione e favorendo nel vino più l'eleganza che la struttura.
Raccolta	Iniziata i primi giorni di Settembre, una lunga e piacevole raccolta grazie ad un mese particolarmente favorevole.
Resa	La resa è stata contenuta soprattutto nelle vigne più giovani per permetterle di formare uve strutturate nonostante l'annata più difficile.
Produzione	15000 bottiglie
Punteggi (*)	95 JS 93+ AG 93 IA
Parametri	Alcool:14.00% Acidità:5.60 g/l pH:3.62 Estratto secco:30.5 g/l

Galatrona 2007

Denominazione	IGT Toscana. 100% merlot, Integralmente prodotto e imbottigliato all'origine
Annata	Un'annata tipica a quelle del Chianti. Inverno freddo, belle piogge primaverili, ottime giornate calde e assolate in estate. Un'annata equilibrata che ha permesso una maturazione ottimale in grado di concentrare tutte le



PETROLO

	componenti più nobili dell'uva.
Raccolta	Leggermente in anticipo. iniziata il 29 Agosto con decorso regolare.
Resa	Resa regolare di incredibile eleganza e struttura.
Produzione	15000 bottiglie
Punteggi (*)	98 JS 95+ AG 94 IA
Parametri	Alcool:14.32% Acidità:5.38 g/l Estratto secco:30.5 g/l

Galatrona 2004

Denominazione	IGT Toscana. 100% merlot, Integralmente prodotto e imbottigliato all'origine
Annata	Un'ottima annata, tra le migliori a Petrolo, sia per il Merlot che per il Sangiovese.
Raccolta	Iniziata il 9 Settembre, le condizioni perfette hanno permesso una raccolta lenta e graduale come avviene nelle annate migliori.
Resa	Una produzione molto buona considerando che buona parte del vigneto Galatrona/Feriale aveva appena 7 anni.
Produzione	12000 bottiglie
Punteggi (*)	97 JS 96 AG 96 IA
Parametri	Alcool:14.00% Acidità:5.00 g/l Estratto secco:30.2 g/l

Galatrona 2001

Denominazione	IGT Toscana. 100% merlot, Integralmente prodotto e imbottigliato all'origine
Annata	Una bellissima annata calda che ha permesso anche alle viti più giovani di produrre un vino complesso e strutturato.
Raccolta	Regolare
Resa	Regolare considerando la giovane età media di molte viti.
Produzione	11000 bottiglie
Punteggi (*)	96 JS 96+ IA
Parametri	Alcool:13.70% Acidità:5.80 g/l pH:3.51 Estratto secco:34.40 g/l

Galatrona 2000

Denominazione	IGT Toscana. 100% merlot, Integralmente prodotto e imbottigliato all'origine
Annata	Un'annata molto calda e asciutta.
Raccolta	Anticipata al 28 Agosto vista la rapida maturazione delle uve
Resa	Produzione piuttosto bassa. I grappoli sono stati selezionati solo dalle vigne più mature piantate nel '90.
Produzione	6000 bottles
Punteggi (*)	95 JS
Parametri	Alcool:14.50% Acidità:5.10 g/l Estratto secco:29.95 g/l

Galatrona 1998

Denominazione	IGT Toscana. 100% merlot, Integralmente prodotto e imbottigliato all'origine
Annata	Un'annata piuttosto difficile, molto piovosa in primavera fino a Giugno, rendendo necessaria più attenzione in campo ma che ha favorito la crescita delle vigne più giovani. L'estate ha avuto un decorso piuttosto regolare. Le uve hanno raggiunto maturazione qualche giorno più tardi del solito.
Raccolta	Iniziata il 9 Settembre, la raccolta è stata molto rapida prima del sopraggiungere di nuove piogge.
Resa	Regolare vista la giovane età media del vigneto.
Produzione	4500 bottiglie
Punteggi	95 JS 93 IA