



## PETROLO

### SANPETROLO 2006



Dal 2001 il Vinsanto del Chianti di Petrolo, prodotto dai primi anni del 1950, diventa il SANPETROLO, decisione presa a causa delle vedute ristrette e incomprensibili del disciplinare del Vinsanto del Chianti. Il SANPETROLO ha delle caratteristiche molto peculiari (tra l'altro l'invecchiamento di circa 9 anni in piccoli caratelli di rovere) e secondo noi eccezionali che non coincidono con i valori analitici entro i quali la denominazione Vinsanto del Chianti è confinata. Non è filtrato, è poco alcolico (ben al disotto dei 15,5%Vol. regolamentati) ed ha un alto contenuto zuccherino (oltre 400 g/l). Dall'annata 2001 il Petrolo Vinsanto del Chianti DOC è diventato per sempre il SANPETROLO.

- Denominazione:** IGT Toscana Passito – Integralmente prodotto e imbottigliato all'origine
- Uvaggio:** 50% Trebbiano toscano e 50 % Malvasia Bianca
- Prima Annata:** 2001
- Produzione** circa 600 mezza bordolesi
- Appassimento:** le migliori uve delle più vecchie vigne di Petrolo vengono distese in piccole cassette traforate e posizionate in un locale asciutto e ben ventilato fino al febbraio-marzo successivi alla vendemmia.
- Vinificazione:** i grappoli, interi e scelti con cura, vengono pressati per ottenere il mosto che viene lasciato riposare per decantazione statica per pochi giorni prima della fermentazione. La fermentazione e la maturazione, avvengono, in piccoli caratelli di 50 e 100 l, coadiuvati dall'utilizzo della "madre".
- Maturazione:** Si prolunga per almeno 9 anni, in caratelli sigillati, in un locale areato e caratterizzato da grande sbalzo termico. Il Sanpetrolo viene ottenuto assemblando i caratelli migliori a cui segue l'imbottigliamento e l'affinamento in bottiglia.
- Parametri:** Alc: 10% Acid Tot: 10,12 g/l Acid Vol: 2,20 pH: 3,52  
Zuccheri 440 g/l Estratto secco 480 g/l