



PETROLO



TORRIONE 2015



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 Boggina 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.

- Denominazione:** DOC Val d'Arno di Sopra, Pietraviva Rosso Integralmente prodotto e imbottigliato all'origine
- Uvaggio:** 80% Sangiovese, 15% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon
- Prima Annata:** 1988
- Produzione** 45000 bottiglie
- Vinificazione:** Raccolta manuale in cassette, Selezione del grappolo e degli acini su tavolo di cernita. Vinificazione naturale con lieviti autoctoni in vasche di cemento vetrificate. Rimontaggi manuali frequenti ma delicati. Macerazione delle bucce per oltre 18 giorni.
- Maturazione:** Fermentazione malo-lattica spontanea in legno. Maturazione per circa 15 mesi in botti da 40 Hl e barrique di rovere francese e in parte in vasche di cemento.
- Parametri:** Alc: 13% Acid Tot: 5,39 g/l Acid Vol: 0,69 pH: 3,68



PETROLO



TORRIONE 2016



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 Boggina 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.

Denominazione:	DOC Val d'Arno di Sopra, Pietraviva Rosso Integralmente prodotto e imbottigliato all'origine
Uvaggio:	80% Sangiovese, 15% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon
Prima Annata:	1988
Produzione	50000 bottiglie
Vinificazione:	Raccolta manuale in cassette, Selezione del grappolo e degli acini su tavolo di cernita. Vinificazione naturale con lieviti autoctoni in vasche di cemento vetrificate. Rimontaggi manuali frequenti ma delicati. Macerazione delle bucce per oltre 18 giorni.
Maturazione:	Fermentazione malo-lattica spontanea in legno. Maturazione per circa 12 mesi in botti da 40 Hl, tonneaux e barrique di rovere francese e in parte in vasche di cemento.
Parametri:	Alc: 13% Tot Acid: 5,39 g/l Vol Acid: 0,69 pH: 3,68