



PETROLO



# GALATRONA



**La vigna:** Galatrona è un **cru di Merlot** proveniente dall'omonimo vigneto, piantato in varie fasi nel corso degli **anni '80 e '90** con cloni bordolesi di bassa vigoria 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. Lunghe macerazioni.

**Maturazione:** fermentazione **malo-lattica spontanea** in legno. Maturazione in **barrique** di rovere francese fino a 18-20 mesi per un terzo nuove. **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 2018		BIOLOGICO
<b>Denominazione</b>	DOC Valdarno di Sopra, Merlot (100%), Vigna Galatrona. Integralmente prodotto e imbottigliato all'origine. BIOLOGICO	
<b>Annata</b>	Tra le migliori annate di sempre con risultati straordinari per qualità e quantità. Il freddo e le piogge dell'inverno sono arrivati tardi. Primavera molto piacevole e luminosa con temperature leggermente sopra la media. L'estate ha mantenuto temperature calde ma senza eccessi con precipitazioni contenute. Queste condizioni hanno sostenuto una crescita equilibrata e una perfetta maturazione delle uve in condizioni sanitarie ottimali.	
<b>Raccolta</b>	Regolare. Iniziata la prima settimana di Settembre.	
<b>Resa</b>	Questa annata ha permesso una produzione di qualità abbondante.	
<b>Produzione</b>	30000 bordolesi; 1500 magnum; 300 jeroboam; 50 Mathusalem; 5 Salmanazar; 10 Nabuchodonosor; 5 Melchior; 3 Primat	
<b>Punteggi (*)</b>	98 JS 95-97 WA 96 AG	
<b>Parametri</b>	Alcool: 14,5% Acidità: 5.54 g/l pH:-- Vol Acid: 0,83g/l Estratto secco: 30.1 g/l	

Galatrona 2017		BIOLOGICO
<b>Denominazione</b>	IGT TOSCANA, Merlot (100%). Integralmente prodotto e imbottigliato all'origine. BIOLOGICO	
<b>Annata</b>	Andamento stagionale molto difficile con gelate primaverili e grande siccità estiva. La vigna Galatrona non ha fortunatamente subito danni dalla gelata ma la produzione è stata compromessa dalla siccità che ha reso necessaria una drastica riduzione della resa per permettere la maturazione equilibrata dei pochi selezionati grappoli rimasti in pianta.	
<b>Raccolta</b>	Anticipata all'ultima settimana di Agosto.	
<b>Resa</b>	Rese drasticamente contenute	
<b>Produzione</b>	20000	
<b>Punteggi (*)</b>	97 JS 95 WA 94 AG 95 FA	
<b>Parametri</b>	Alcool: 14,5 % Acidità: 5.52 g/l pH:3.62 Vol Acid: 0,83g/l Estratto secco: 30.6 g/l	

Galatrona 2016		BIOLOGICO
<b>Denominazione</b>	DOC Valdarno di Sopra, Merlot (100%), Vigna Galatrona. Integralmente prodotto e imbottigliato all'origine. BIOLOGICO	
<b>Annata</b>	Molto simile all'annata 2015, tra le migliori annate di sempre. Inverno con piogge abbondanti, primavera regolare, estate, seppur più calda della media, senza eccessi di temperature. Queste condizioni hanno sostenuto una crescita equilibrata e una perfetta maturazione delle uve in condizioni sanitarie ottimali.	
<b>Raccolta</b>	Regolare. Iniziata la prima settimana di Settembre.	
<b>Resa</b>	Questa annata ha permesso una produzione di qualità abbondante.	
<b>Produzione</b>	30000 bottiglie	
<b>Punteggi (*)</b>	98 JS 95 WS 98 WA 94 AG 98 FA	
<b>Parametri</b>	Alcool: 14% Acidità: 5.70 g/l pH:3.57 Vol Acid: 0,87g/l Estratto secco: 29.2 g/l	

Galatrona 2015		BIOLOGICO
<b>Denominazione</b>	DOC Valdarno di Sopra. 100% merlot, Integralmente prodotto e imbottigliato all'origine	
<b>Annata</b>	Tra le migliori annate di sempre. Inverno con piogge abbondanti, primavera regolare ed estate senza eccessi di temperature. Queste condizioni hanno sostenuto una crescita equilibrata e una perfetta maturazione delle uve in condizioni sanitarie ottimali.	
<b>Raccolta</b>	Regolare. Iniziata la prima settimana di Settembre.	
<b>Resa</b>	Questa annata ha permesso una produzione di qualità abbondante.	
<b>Produzione</b>	25000 bottiglie	
<b>Punteggi (*)</b>	99 JS (2nd Best wine of the World) 96 WA 92 WS 95 AG 98 FA 2 bicc GR Grande Vino SW	
<b>Parametri</b>	Alcool:13.5% Acidità: 5.70 g/l pH:3.72 Vol Acid: 0,84g/l Estratto secco: 31.4 g/l	



## PETROLO

### Galatrona 2014

<b>Denominazione</b>	DOC Valdarno di Sopra. 100% merlot, Integralmente prodotto e imbottigliato all'origine
<b>Annata</b>	Annata mite ma più piovosa della norma. Nella nostra zona non ci sono state condizioni estreme o dannose. A fine Agosto un decisivo miglioramento dell'estate 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.
<b>Raccolta</b>	Regolare. Iniziata la prima settimana di Settembre.
<b>Resa</b>	Le rese sono state più contenute per aiutare i grappoli rimanenti a completare la maturazione in maniera ottimale
<b>Produzione</b>	16000 bottiglie
<b>Punteggi (*)</b>	95 JS WS 90 93+ AG 93 FA
<b>Parametri</b>	Alcool:13.5% Acidità: 5.64 g/l pH:3.48 Estratto secco: 29 g/l

### Galatrona 2013

### DOC Valdarno di Sopra, prima annata

<b>Denominazione</b>	DOC Valdarno di Sopra. 100% merlot, Integralmente prodotto e imbottigliato all'origine
<b>Annata</b>	Grande annata. Temperature e precipitazioni nella media. Sviluppo regolare del vigneto con ottima maturazione graduale del grappolo.
<b>Raccolta</b>	Regolare. Iniziata la prima settimana di Settembre.
<b>Resa</b>	Questa bella annata ci ha permesso di aumentare leggermente le rese per pianta.
<b>Produzione</b>	20000 bottiglie
<b>Punteggi (*)</b>	98 JS 97+ WA 92 WS 91 AG 93 FA 3bicch GR
<b>Parametri</b>	Alcool:13.89% Acidità: 5.78 g/l pH:3.55 Estratto secco: 29.6 g/l

### Galatrona 2012

<b>Denominazione</b>	IGT Toscana. 100% merlot, Integralmente prodotto e imbottigliato all'origine
<b>Annata</b>	Molto asciutta. Il terreno era inaridito dopo la siccità che ha caratterizzato la seconda metà del 2011. L'innervamento 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.
<b>Raccolta</b>	Nonostante tutto la raccolta è iniziata i primi giorni di Settembre, in linea con le annate più regolari.
<b>Resa</b>	L'annata asciutta ha limitato notevolmente le quantità ma non la qualità, che siamo riusciti a mantenere.
<b>Produzione</b>	15000 bottiglie
<b>Punteggi (*)</b>	96 JS 93 AG 94 WA 93 WS 97 FA 3bicch GR 5grap DU
<b>Parametri</b>	Alcool:13.99% Acidità: 6.19 g/l pH:3.55 Estratto secco: 31.6 g/l

### Galatrona 2011

<b>Denominazione</b>	IGT Toscana. 100% merlot, Integralmente prodotto e imbottigliato all'origine
<b>Annata</b>	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.
<b>Raccolta</b>	E' stato necessario anticipare la raccolta al 26 di Agosto per mantenere i giusti livelli di acidità e limitare una eccessiva concentrazione degli zuccheri.
<b>Resa</b>	Grazie ad una raccolta veloce e tempestiva la perdita di produzione è stata contenuta.
<b>Produzione</b>	15000 bottiglie
<b>Punteggi (*)</b>	99 JS 95 AG 94 IA 94 WS 97 FA
<b>Parametri</b>	Alcool:14.08% Acidità:5.82 g/l pH:3.61 Estratto secco: 31.4 g/l

### Galatrona 2010

<b>Denominazione</b>	IGT Toscana. 100% merlot, Integralmente prodotto e imbottigliato all'origine
<b>Annata</b>	Un'annata molto buona. Temperature e precipitazioni nella media. Nessuno stress idrico. Sviluppo regolare del vigneto con ottima maturazione graduale del grappolo.
<b>Raccolta</b>	Regolare. Iniziata il 6 di Settembre.
<b>Resa</b>	Regolare
<b>Produzione</b>	18000 bottiglie
<b>Punteggi (*)</b>	95 JS 93 WA 94+ IA 94 WS 92 FA
<b>Parametri</b>	Alcool:14.42% Acidità:5.67 g/l pH:3.62 Estratto secco:29.8 g/l



## PETROLO

### Galatrona 2009

<b>Denominazione</b>	IGT Toscana. 100% merlot, Integralmente prodotto e imbottigliato all'origine
<b>Annata</b>	Una grande annata caratterizzata da condizioni climatiche eccezionalmente bilanciate che hanno permesso un'ottima maturazione graduale del grappolo.
<b>Raccolta</b>	Regolare. E' stato possibile distribuire la raccolta in molti giorni date le condizioni ottime dell'uva.
<b>Resa</b>	Regolare. Le viti più giovani adesso nei primi anni di maturità hanno permesso una maggior produzione.
<b>Produzione</b>	18000 bottiglie
<b>Punteggi (*)</b>	97 JS 98 WA 94 IA 94 AG 90 WS 97 FA
<b>Parametri</b>	Alcool:14.20% Acidità:5.88 g/l pH:3.68 Estratto secco:33.5 g/l

### Galatrona 2008

<b>Denominazione</b>	IGT Toscana. 100% merlot, Integralmente prodotto e imbottigliato all'origine
<b>Annata</b>	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.
<b>Raccolta</b>	Iniziata i primi giorni di Settembre, una lunga e piacevole raccolta grazie ad un mese particolarmente favorevole.
<b>Resa</b>	La resa è stata contenuta soprattutto nelle vigne più giovani per permetterle di formare uve strutturate nonostante l'annata più difficile.
<b>Produzione</b>	15000 bottiglie
<b>Punteggi (*)</b>	95 JS 93+ AG/WA 93 IA 95 FA
<b>Parametri</b>	Alcool:14.00% Acidità:5.60 g/l pH:3.62 Estratto secco:30.5 g/l

### Galatrona 2007

<b>Denominazione</b>	IGT Toscana. 100% merlot, Integralmente prodotto e imbottigliato all'origine
<b>Annata</b>	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 componenti più nobili dell'uva.
<b>Raccolta</b>	Leggermente in anticipo. iniziata il 29 Agosto con decorso regolare.
<b>Resa</b>	Resa regolare di incredibile eleganza e struttura.
<b>Produzione</b>	15000 bottiglie
<b>Punteggi (*)</b>	98 JS 95+ AG/WA 94 IA 96 FA
<b>Parametri</b>	Alcool:14.32% Acidità:5.38 g/l Estratto secco:30.5 g/l

### Galatrona 2004

<b>Denominazione</b>	IGT Toscana. 100% merlot, Integralmente prodotto e imbottigliato all'origine
<b>Annata</b>	Un'ottima annata, tra le migliori a Petrolo, sia per il Merlot che per il Sangiovese.
<b>Raccolta</b>	Iniziata il 9 Settembre, le condizioni perfette hanno permesso una raccolta lenta e graduale come avviene nelle annate migliori.
<b>Resa</b>	Una produzione molto buona considerando che buona parte del vigneto Galatrona/Feriale aveva appena 7 anni.
<b>Produzione</b>	12000 bottiglie
<b>Punteggi (*)</b>	97 JS 97 WA 96 AG 96 IA 93 FA
<b>Parametri</b>	Alcool:14.00% Acidità:5.00 g/l Estratto secco:30.2 g/l

### Galatrona 2001

<b>Denominazione</b>	IGT Toscana. 100% merlot, Integralmente prodotto e imbottigliato all'origine
<b>Annata</b>	Una bellissima annata calda che ha permesso anche alle viti più giovani di produrre un vino complesso e strutturato.
<b>Raccolta</b>	Regolare
<b>Resa</b>	Regolare considerando la giovane età media di molte viti.
<b>Produzione</b>	11000 bottiglie
<b>Punteggi (*)</b>	96 JS 96+ IA 94 WA 93 FA
<b>Parametri</b>	Alcool:13.70% Acidità:5.80 g/l pH:3.51 Estratto secco:34.40 g/l



## PETROLO

### Galatrona 2000

<b>Denominazione</b>	IGT Toscana. 100% merlot, Integralmente prodotto e imbottigliato all'origine
<b>Annata</b>	Un' annata molto calda e asciutta.
<b>Raccolta</b>	Anticipata al 28 Agosto vista la rapida maturazione delle uve
<b>Resa</b>	Produzione piuttosto bassa. I grappoli sono stati selezionati solo dalle vigne più mature piantate nel '90.
<b>Produzione</b>	6000 bottles
<b>Punteggi (*)</b>	95 JS 92 WA
<b>Parametri</b>	Alcool:14.50% Acidità:5.10 g/l Estratto secco:29.95 g/l

### Galatrona 1998

<b>Denominazione</b>	IGT Toscana. 100% merlot, Integralmente prodotto e imbottigliato all'origine
<b>Annata</b>	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.
<b>Raccolta</b>	Iniziata il 9 Settembre, la raccolta è stata molto rapida prima del sopraggiungere di nuove piogge.
<b>Resa</b>	Regolare vista la giovane età media del vigneto.
<b>Produzione</b>	4500 bottiglie
<b>Punteggi</b>	100 JS 93 IA