



PETROLO



TORRIONE 2018

IL TORRIONE COMPIE 30 ANNI! (1988-2018)

L'annata 2018 riceve sulla etichetta un special cuore volante, non solo per celebrare questa occasione unica, ma anche perché il 2018 è una delle versioni più belle e accattivanti mai realizzate. La nuova grafica è stata realizzata con il contributo di Sabina Mirri, artista di fama internazionale.



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 è il territorio a prevalere sulle diverse varietà.

| | |
|------------------------|---|
| Denominazione: | DOC VAL D'ARNO DI SOPRA PIETRAVIVA ROSSO – Integralmente prodotto e imbottigliato all'origine. |
| Certificazione: | Biologico |
| Uvaggio: | 80% Sangiovese, 15% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon |
| Prima annata: | 1988 |
| Produzione: | 46.500 bottles – 1000 magnum – 100 jéroboams – 30 Mathusalem – 1 Melchizédec |
| 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. Lunghe macerazioni. |
| Aging: | Fermentazione malo-lattica spontanea in legno. Maturazione in vasche di cemento, botti da 40 Hl, tonneaux e barrique di rovere francese per circa 15/18 mesi. |
| Parameters: | Alc: 14% Tot Acid: 5.42g/l Vol Acid: 0.87 pH: 3,63 |



"Un rosso con gran sentori di mora, oliva nera, floreale e conchiglia d'ostrica. È corposo, ma stratificato, estremamente raffinato e bello. Una consistenza polverosa. Sfumature di nocciola e noce. Da uve coltivate biologicamente. Un po' più di merlot e cabernet sauvignon in questo blend. Bellissima ora, ma meglio dal 2021 in poi". - James Suckling



"Il Torrione 2018 di Petrolo è favoloso. Profondo, d'inchiostro e generoso, il 2018 racchiude una gran forza. Frutta rossa scura matura, cioccolato, spezie, cuoio e tabacco sono tutti incrementati di qualche tacca, con note di testa dolci floreali che aggiungono una spinta aromatica. Il 2018 è un Torrione particolarmente vivace, con tutti gli elementi al posto giusto. In una parola: delizioso". - Antonio Galloni



PETROLO

TORRIONE 2017



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 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.

| | |
|----------------------------|---|
| Denominazione: | IGT Toscana Rosso |
| Uvaggio: | 80% Sangiovese, 15% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon |
| Prima Annata: | 1988 |
| Produzione attuale: | 25.000 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. Lunghe macerazioni. |
| Maturazione: | Maturazione in botti da 40 Hl, tonneaux e barrique di rovere francese di secondo passaggio e in parte in vasche di cemento. Fermentazione malo-lattica spontanea in legno. |
| Parametri: | Alc: 14% Tot Acid: 5.22 g/l Vol Acid: 0.62 pH: 3,61 |



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 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.

- 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. Lunghe macerazioni.
- Maturazione:** Fermentazione malo-lattica spontanea in legno. Maturazione 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



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 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.

| | |
|-----------------------|---|
| 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. Lunghe macerazioni. |
| Maturazione: | Fermentazione malo-lattica spontanea in legno. Maturazione 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 |