



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 Petrolò, voluto da Lucia Bazzocchi Sanjust nel **1988** e realizzato allora con l'aiuto di Giulio Gambelli. Il Torrione rappresenta la **svolta produttiva** di Petrolò: l'obiettivo di realizzare vini alla ricerca estrema della qualità.

Il Torrione è una fotografia di Petrolò, è l'assemblaggio delle **uve di tutti i vigneti** di Petrolò: 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 Melchizedec
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 vasche di cemento, botti da 40 HI, tonneaux e barrique di rovere francese per circa 15/18 mesi.
Parametri:	Alc: 14% Tot Acid: 5.42g/l Vol Acid: 0.87 pH: 3,63



"A red with plenty of blackberry, blackolive, floral and oyster-shell character. It's full-bodied, yet layered, extremely polished and beautiful. A dusty texture. Hazelnut and walnut undertones. From organically grown grapes. A little more merlot and cabernet sauvignon in the blend. Gorgeous now, but better after 2021 and onwards". - James Suckling, JAMESSUCKLING.COM



"This is such a fun edition of this wine with a fluttering heart sketched onto the front label. I imagine that the heart could be dedicated to proprietor Luca Sanjust's rambunctious mother who recently passed away. Made with organic fruit, the Petrolò 2018 Val d'Arno di Sopra Torrione is a blend of Sangiovese, Cabernet Sauvignon and Merlot. The wine opens to a dark and rich appearance with punchy aromas of tart cherry and wild berry. Warm aromas of tobacco, spice and cedar wood appear gradually as the wine opens in the glass. An ample 50,000 bottles and 1,500 magnums were produced". - Monica Lerner, ROBERT PARKER WINE ADVOCATE



"Petrolò's 2018 Torrione is fabulous. Deep, inky and generous, the 2018 packs a serious punch. Ripe dark red fruit, chocolate, spice, leather and tobacco are all kicked up a few notches, with sweet foral top notes that add aromatic lift. The 2018 is an especially boisterous Torrione, with all the elements in the right place. In a word: delicious". - Antonio Galloni, VINOUS



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:	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



"Luminous ruby with a sparkling core. Compact, hearty nose of cherries and violets, nice floral bouquet. Round and harmonious in approach and course, shows elegant tannins, hearty, with pressure, salty in the final." - **Simon Staffler, Othmar Kiem, FALSTAFF**



"This vintage is an IGT Toscana wine instead of a Val d'Arena di Sopra appellation expression. The 2017 Torrione is mostly Sangiovese with some Cabernet Sauvignon and Merlot blended within. This is a full and complete wine that embraces all the heat and dryness of the vintage, and it incorporates those well, without appearing too heavy or rich. You feel the 2017 vintage heat in terms of the plumpness and darkness of the fruit, but the results are never overdone. It offers beautiful density and succulence." **Monica Larner, ROBERT PARKER WINE ADVOCATE**



PETROLO



TORRIONE 2016



Un vino molto caro a Petrolino, voluto da Lucia Bazzocchi Sanjust nel **1988** e realizzato all'ora con l'aiuto di Giulio Gambelli, il Torrione rappresenta la **svolta produttiva** di Petrolino: l'obiettivo di realizzare vini alla ricerca estrema della qualità. Il Torrione è una fotografia di Petrolino, è l'assemblaggio delle **uve di tutti i vigneti** di Petrolino: 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
Certificazione:	Biologico
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



"Aromas of dried flowers, dried berries, cherries and hints of stones. Full-bodied, very firm and silky. An intense underlying energy of acidity and a lovely finish. 75% sangiovese, 20% merlot and 5% cabernet sauvignon. One of the best ever? Drink in 2020." - James Suckling, JAMESSUCKLING.COM



"The 2016 Val d'Arno di Sopra Torrione is mostly Sangiovese with smaller parts Cabernet Sauvignon and Merlot. The bouquet opens to ripe cherry and dried raspberry with moist earth, exotic spice and chewing tobacco. The wine is plush and rich with a hint of that tangy Sangiovese acidity on the close. This wine was first produced in 1988, and some 50,000 bottles are made today." - Monica Lerner, ROBERT PARKER WINE ADVOCATE



PETROLO

TORRIONE 2015



Un vino molto caro a Petrolino, voluto da Lucia Bazzocchi Sanjust nel **1988** e realizzato all'ora con l'aiuto di Giulio Gambelli, il Torrione rappresenta la **svolta produttiva** di Petrolino: l'obiettivo di realizzare vini alla ricerca estrema della qualità. Il Torrione è una fotografia di Petrolino, è l'assemblaggio delle **uve di tutti i vigneti** di Petrolino: 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. Lunghie 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



"Lovely aromas of sweet fruit, flowers such as violets and black olives. Sandalwood undertones. Full body and extremely fine tannins. Persistent and sexy. Shows such intensity and finesse. Drink in 2019..". - James Suckling, JAMESUCKLING.COM



"This is lean and taut, with cherry, leather, tobacco, earth and iron flavors. Leans to the dry side in the end, but has depth and character. Turns more elegant and complex with air. Sangiovese, Merlot and Cabernet Sauvignon. Best from 2019 through 2025. 700 cases imported. (Mar 31, 2018)". - Burton Sanderson, WINE SPECTATOR