



## PETROLO

VISITE in AZIENDA - WINERY VISITS  
SOLO SU PRENOTAZIONE - ONLY UPON RESERVATION

tasting@petrolo.it

Tel. +39 055 9911322



### DISPONIBILITÀ/AVAILABILITY

dal LUNEDÌ al VENERDÌ/ SABATO e DOMENICA chiuso

*from Monday to Friday/ Saturday & Sunday closed*

SOLO SU PRENOTAZIONE – ONLY UPON RESERVATION

#### VISITA / TOUR

Visita della Cantina + Degustazione 3 VINI (TORRIONE, BOGGINA C, GALATRONA)

*Cellar Visit + Wine Tasting (TORRIONE, BOGGINA C, GALATRONA)*

40 € per person

#### OPZIONE (\*\*)

A) Con visita alla Torre medievale di Galatrona o vigneti (\*)  
*Add a visit to the medieval watchtower of Galatrona or vineyards (\*)*

+10 €

B) Con tagliere selezione di salumi, formaggi, bruschette, Petrolo Olio Extra Vergine d'Oliva IGP\*\* e miele della fattoria.  
*With selection of local cold cuts, Pecorino cheeses, bruschette, Petrolo Extra Virgin Olive Oil IGP \*\* and honey of the winery.*

+15 €

(\*) L'accesso alla Torre di Galatrona necessita di una macchina in grado di guidare su fondo sterrato sconnesso (che non sia un'auto sportiva o di altezza troppo bassa) / *The access to the Tower of Galatrona needs a cars high enough to drive on narrow uneven gravel (car not too low or sportcar).*

(\*\*) solo su prenotazione / *only upon reservation*

## TORRIONE



Selezione e assemblaggio tra tutti i vigneti di Petrolo.

Bio

*"A photograph" of Petrolo vineyards, selected and blended.*

*Organic*

**80% Sangiovese, 15% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon**

Botti e barriques di rovere francese circa 15 mesi

*Aged for about 15 months in french oak casks and barrels.*

## GALATRONA



Gran Cru di Merlot  
Vigna Galatrona

Bio

*Merlot Grand Cru  
Galatrona single vineyard  
Organic*

**100% Merlot**

Tonneaux e barriques di rovere francese circa 18 mesi

*Aged for about 18 months in french oak tonneaux and barrels.*

## BÒGGINA



Gran Cru di Sangiovese  
Vigna Bòggina

Bio

*Sangiovese Grand Cru  
Bòggina single vineyard  
Organic*

**100% Sangiovese**

Piccole botti e tonneaux di rovere francese, circa 16 mesi  
*Aged for about 16 months in french oak tonneaux and small casks.*