



PETROLO

SAN PETROLO 2008



L'IGT passito di Petrolo nasce dalla necessità di distinguere un prodotto dai caratteri peculiari, talvolta eccezionali, da un disciplinare dalle vedute ristrette ed incomprensibili: quello del Chianti.

Dal 2001 infatti, il Vinsanto del Chianti di Petrolo diventa SAN PETROLO, un vino dai connotati inconfondibili, che non coincidono con i valori analitici entro i quali la denominazione Vinsanto del Chianti è confinata.

Per non perderne, anzi per potenziarne l'unicità, abbiamo deciso di lasciarlo tal quale, dunque non è filtrato, è poco alcolico (11% Vol.) ed ha un elevato contenuto zuccherino (oltre 450 g/l).

Il lungo affinamento di 9 anni in piccoli caratelli, lo rende eccezionale nel suo genere, un nettare per il palato.

Uvaggio: 50% Trebbiano toscano e 50 % Malvasia Bianca

Denominazione: IGT Toscana Passito – Integralmente prodotto e imbottigliato all' origine

Prima Annata: 2001

Vendemmia e appassimento: il San Petrolo è ottenuto dalla scelta delle migliori uve provenienti dalle più vecchie vigne di Malvasia bianca per il 50% e Trebbiano toscano per il restante 50%.

I grappoli vengono distesi in particolari cassette traforate, posizionate in un locale asciutto e ben ventilato fino a febbraio-marzo successivi alla vendemmia.

Vinificazione: raggiunto l'ottimale grado di appassimento delle uve, viene effettuata un'accurata scelta delle uve in base al loro stato sanitario e i grappoli interi vengono introdotti direttamente in una pressa pneumatica dove subiscono una pressatura soffice e delicata. Il mosto ottenuto viene lasciato riposare per decantazione statica per circa due giorni.

Invecchiamento: il mosto decantato viene introdotto in piccoli caratelli nuovi di legno di 50 lt. I contenitori sono riempiti per circa il 70% e vengono riposti nella "vinsantaia", un locale ben areato e caratterizzato da grande sbalzo termico. Qui avviene la fermentazione, coadiuvata dall'utilizzo della madre, e la maturazione, che si prolunga per almeno 9 anni. Al termine di questo lungo periodo, viene effettuato l'assemblaggio dei soli caratelli che hanno dato i risultati migliori. Segue l'imbottigliamento e l'affinamento in bottiglia.

Parametri: Alc: 13,69 %vol; Tot Acid: 11,47 g/l; pH: 3,60; Zuccheri 409,50 g/l

Produzione bottiglie: 150 da 0.375 l; 287 da 0.250 l

ROBERT PARKER – THE WINE ADVOCATE



Here's a precious and distinctive dessert wine packaged in a slender and tall 250-milliliter bottle with a thick hand-applied yellow wax capsule. Made with air-dried grapes (representing a blend of equal parts Malvasia and Trebbiano Toscano), the Petrolo 2008 San Petrolo Passito pours forth with a dark brown color and deep amber hues. The wine is sugary and viscous, with its heavy liquid mass clinging to the inside of your glass. The concentration and richness is outstanding, and it is impossible not to think of all the very hard work employed to make this nectar. The bouquet is redolent of dried g, maple syrup, chestnut honey and bitter chocolate. This is a work of extremes, and a work of art.

art. - Monica Larner

31 Mar 2022



PETROLO

SAN PETROLO 2007



L'IGT passito di Petrolo nasce dalla necessità di distinguere un prodotto dai caratteri peculiari, talvolta eccezionali, da un disciplinare dalle vedute ristrette ed incomprensibili: quello del Chianti.

Dal 2001 infatti, il Vinsanto del Chianti di Petrolo diventa SAN PETROLO, un vino dai connotati inconfondibili, che non coincidono con i valori analitici entro i quali la denominazione Vinsanto del Chianti è confinata.

Per non perderne, anzi per potenziarne l'unicità, abbiamo deciso di lasciarlo tal quale, dunque non è filtrato, è poco alcolico (11% Vol.) ed ha un elevato contenuto zuccherino (oltre 450 g/l).

Il lungo affinamento di 9 anni in piccoli caratelli, lo rende eccezionale nel suo genere, un nettare per il palato.

Uvaggio: 50% Trebbiano toscano e 50 % Malvasia Bianca

Denominazione: IGT Toscana Passito – Integralmente prodotto e imbottigliato all' origine

Prima Annata: 2001

Vendemmia e appassimento: il San Petrolo è ottenuto dalla scelta delle migliori uve provenienti dalle più vecchie vigne di Malvasia bianca per il 50% e Trebbiano toscano per il restante 50%.

I grappoli vengono distesi in particolari cassette traforate, posizionate in un locale asciutto e ben ventilato fino a febbraio-marzo successivi alla vendemmia.

Vinificazione: raggiunto l'ottimale grado di appassimento delle uve, viene effettuata un'accurata scelta delle uve in base al loro stato sanitario e i grappoli interi vengono introdotti direttamente in una pressa pneumatica dove subiscono una pressatura soffice e delicata. Il mosto ottenuto viene lasciato riposare per decantazione statica per circa due giorni.

Invecchiamento: il mosto decantato viene introdotto in piccoli caratelli nuovi di legno di 50 lt. I contenitori sono riempiti per circa il 70% e vengono riposti nella "vinsantaia", un locale ben areato e caratterizzato da grande sbalzo termico. Qui avviene la fermentazione, coadiuvata dall'utilizzo della madre, e la maturazione, che si prolunga per almeno 9 anni. Al termine di questo lungo periodo, viene effettuato l'assemblaggio dei soli caratelli che hanno dato i risultati migliori. Segue l'imbottigliamento e l'affinamento in bottiglia.

Parametri: Alc: 10%; Acid Tot: 9,13 g/l; pH: 3,66; Zuccheri: 453,72 g/l

Produzione bottiglie: 332 da 0.250 l



PETROLO

SAN PETROLO 2006



L'IGT passito di Petrolo nasce dalla necessità di distinguere un prodotto dai caratteri peculiari, talvolta eccezionali, da un disciplinare dalle vedute ristrette ed incomprensibili: quello del Chianti.

Dal 2001 infatti, il Vinsanto del Chianti di Petrolo diventa SAN PETROLO, un vino dai connotati inconfondibili, che non coincidono con i valori analitici entro i quali la denominazione Vinsanto del Chianti è confinata.

Per non perderne, anzi per potenziarne l'unicità, abbiamo deciso di lasciarlo tal quale, dunque non è filtrato, è poco alcolico (11% Vol.) ed ha un elevato contenuto zuccherino (oltre 450 g/l).

Il lungo affinamento di 9 anni in piccoli caratelli, lo rende eccezionale nel suo genere, un nettare per il palato.

Uvaggio: 50% Trebbiano toscano e 50 % Malvasia Bianca

Denominazione: IGT Toscana Passito – Integralmente prodotto e imbottigliato all'origine

Prima Annata: 2001

Vendemmia e appassimento: il San Petrolo è ottenuto dalla scelta delle migliori uve provenienti dalle più vecchie vigne di Malvasia bianca per il 50% e Trebbiano toscano per il restante 50%.

I grappoli vengono distesi in particolari cassette traforate, posizionate in un locale asciutto e ben ventilato fino a febbraio-marzo successivi alla vendemmia.

Vinificazione: raggiunto l'ottimale grado di appassimento delle uve, viene effettuata un'accurata scelta delle uve in base al loro stato sanitario e i grappoli interi vengono introdotti direttamente in una pressa pneumatica dove subiscono una pressatura soffice e delicata. Il mosto ottenuto viene lasciato riposare per decantazione statica per

circa due giorni.

Invecchiamento: il mosto decantato viene introdotto in piccoli caratelli nuovi di legno di 50 lt. I contenitori sono riempiti per circa il 70% e vengono riposti nella "vinsantaia", un locale ben areato e caratterizzato da grande sbalzo termico. Qui avviene la fermentazione, coadiuvata dall'utilizzo della madre, e la maturazione, che si prolunga per almeno 9 anni. Al termine di questo lungo periodo, viene effettuato l'assemblaggio dei soli caratelli che hanno dato i risultati migliori. Segue l'imbottigliamento e l'affinamento in bottiglia.

Parametri: Alc: 10%; Acid Tot: 10,12 g/l; pH: 3,52; Zuccheri 440 g/l

Produzione bottiglie: 374 da 0.375 l