PETROLO

GALATRONA

La Vigna: Galatrona è il **"Grand-Cru"** di **Merlot** di Petrolo, proveniente dall'omonimo vigneto piantato tra la fine degli anni '80 e la metà degli anni '90 con cloni bordolesi di bassa vigoria. Il vigneto ha un'estensione di 10 Ha 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 sudorientali 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.

Viticoltura: 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.

Maturazione: Fermentazione **malo-lattica spontanea** in legno. Maturazione per circa 18/20 mesi in barriques e tonneaux di **rovere francese** rigorosamente selezionate, per un terzo nuove. **Batonnage** costanti delle fecce fini per i primi 8 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, **espressione del suo territorio**, a suo modo un classico.

(*)JS: James Suckling; VG: Vinous Galloni; IA: Ian d'Agata; RP: Robert Parker Wine Advocate; WS: Wine Spectator; DEC: Decanter; FA: Falstaff; GR: Gambero Rosso; DU Duemilavini; ES: Espresso; DW: DoctorWine; LG: Luca Gardini SW: Slow WIne

PETROLO

GALATRONA
Annate 2023-1994

Galatrona 2023	BIOLOGICO
Denominazione	DOC Valdarno di Sopra, Merlot (100%), Vigna Galatrona. Integralmente prodotto e imbottigliato all'origine. BIO
Annata	L'annata 2023 è stata definita "delicata". Dopo un inverno regolare, la primavera ha portato delle difficoltà a causa delle piogge frequenti, che hanno ridotto l'allegagione. Un'estate calda ha contribuito a ristabilire l'equilibrio nella crescita delle viti. La vendemmia è iniziata la prima settimana di settembre con il Merlot e si è conclusa il 2 ottobre con il Cabernet Sauvignon proveniente dal vigneto più alto, Campo Lusso.
Raccolta	Iniziata la prima decade di settembre.
Resa	Nonostante le rese inferiori, la qualità è stata mantenuta grazie alla naturale selezione dei grappoli.
Punteggi (*)	98 JS 95 AG
Parametri	Alcol: 14 % Acidità: 5.64 g/l pH: 3.68

Galatrona 2022	BIOLOGICO
Denominazione	DOC Valdarno di Sopra, Merlot (100%), Vigna Galatrona. Integralmente prodotto e imbottigliato all'origine. BIO
Annata	L'annata 2022 è stata un'annata molto positiva, caratterizzata nel complesso da regolarità nelle diverse fasi fenologiche. Nonostante la siccità abbia prevalso nella stagione estiva, intense precipitazioni nella seconda metà del mese di agosto hanno reso possibile la maturazione ottimale delle uve.
Raccolta	Iniziata la prima decade di settembre.
Resa	Una produzione equilibrata ed una qualità del vino eccellenti che confermano la tradizione di Petrolo.
Punteggi (*)	100 JS 94 AG 110 LG 97 RP 97 FA 93 WS 97 DEC
Parametri	Alcol: 14 % Acidità: 5.64 g/l pH: 3.54

Galatrona 2021	BIOLOGICO
Denominazione	DOC Valdarno di Sopra, Merlot (100%), Vigna Galatrona. Integralmente prodotto e imbottigliato all'origine. BIO
Annata	L'annata 2021 è stata caratterizzata da un andamento stagionale difficile, con gelate primaverili e siccità estiva, fattori che hanno determinato una produzione estremamente ridotta, circa il 30% in meno rispetto al solito. Nonostante la mancanza di piogge, è stato possibile raggiungere la maturazione ottimale delle uve mantenendo piccole rese per pianta.
Raccolta	Iniziata la prima decade di settembre.
Resa	Nel complesso, una qualità del vino eccellente che conferma la tradizione di Petrolo, che anche in annate con produzione bassissime, grazie all'estrema cura e attenzione dedicata alla vigna ed alla cantina, realizza ottimi risultati.
Punteggi (*)	99 LG ES 98 JS 98 AG 96 WS 97 DEC 100 FA 97 DW 100 LG 97 theWG 97+ RP 97 WEnt
Parametri	Alcol: 14 % Acidità: 5.89 g/l pH: 3.56

Galatrona 2020	BIOLOGICO
Denominazione	DOC Valdarno di Sopra, Merlot (100%), Vigna Galatrona. Integralmente prodotto e imbottigliato all'origine. BIO
Annata	Dopo un inverno piuttosto mite, la primavera, inizialmente calda, ha portato a maggio abbondanti piogge e temperature piuttosto fredde per il periodo. Ad inizio estate, con l'ondata di caldo della prima metà di giugno, lo sviluppo della vite si è riallineato al suo decorso abituale. Alcuni fenomeni temporaleschi di luglio hanno portato temperature sotto la media hanno permesso una **crescita equilibrata dei grappoli**. Le uve ad agosto hanno subito diverse piogge e temperature elevate, per cui abbiamo avuto una **maturazione molto buona**.
Raccolta	Iniziata la prima settimana di settembre.
Resa	Questa annata ha permesso una produzione regolare di qualità.
Produzione	Ca 30000 bordolesi; 1500 magnum; 300 jeroboam; 50 Mathusalem; 5 Salmanazar; 10 Nabuchodonosor; 5 Melchior; 3 Primat

(*)JS: James Suckling; VG: Vinous Galloni; IA: Ian d'Agata; RP: Robert Parker Wine Advocate; WS: Wine Spectator; DEC: Decanter; FA: Falstaff; GR: Gambero Rosso; DU Duemilavini; ES: Espresso; DW: DoctorWine; LG: Luca Gardini SW: Slow WIne

PETROLO

Punteggi (*)	98 LG 98 AG 97 TOP100 JS 96 RP 95 DW 98 FA 3 bicchieri GR 5 grappoli BI
Parametri	Alcol: 14,2 % Acidità: 5.45 g/l pH: 3.58

Galatrona 2019 - IL GALATRONA COMPIE 25 ANNI! (1994-2019)	**BIOLOGICO**
Denominazione	DOC Valdarno di Sopra, Merlot (100%), Vigna Galatrona. Integralmente prodotto e imbottigliato all'origine. BIO
Annata	L'annata 2019 riceve sulla etichetta uno speciale cuore volante, non solo per celebrare questa occasione unica, ma anche perché la **2019 si conferma tra le versioni più belle e accattivanti mai realizzate**. La nuova grafica è stata realizzata con il contributo di Sabina Mirri, artista di fama internazionale.
Raccolta	Iniziata la prima settimana di settembre.
Resa	Quest'annata ha permesso una produzione regolare di qualità.
Produzione	30000 bordolesi; 1500 magnum; 300 jeroboam; 50 Mathusalem; 5 Salmanazar; 10 Nabuchodonosor; 5 Melchior; 3 Primat
Punteggi (*)	100 LG 99 TOP100 JS 99 FA 97 RP 96 WS
Parametri	Alcol: 14% Acidità: 5.37 g/l pH: 3.62

Galatrona 2018	**BIOLOGICO**
Denominazione	DOC Valdarno di Sopra, Merlot (100%), Vigna Galatrona. Integralmente prodotto e imbottigliato all'origine. BIO
Annata	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.
Raccolta	Regolare. Iniziata la prima settimana di settembre.
Resa	Questa annata ha permesso una produzione abbondante e di qualità.
Produzione	30000 bordolesi; 1500 magnum; 300 jeroboam; 50 Mathusalem; 5 Salmanazar; 10 Nabuchodonosor; 5 Melchior; 3 Primat
Punteggi (*)	98 TOP100 JS 96 VG 97 RP 97 DEC 96 DW 99+ TOP 100 LG
Parametri	Alcol: 14,5% Acidità: 5.54 g/l pH:

Galatrona 2017	**BIOLOGICO**
Denominazione	IGT Toscana. 100% merlot, integralmente prodotto e imbottigliato all'origine. BIO
Annata	Annata 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.
Raccolta	Anticipata all'ultima settimana di agosto.
Resa	Rese drasticamente contenute
Produzione	20000 bottiglie
Punteggi (*)	97 JS 95 WA 94 AG 95 FA 3/3 GR 5/5 DU 96 DW
Parametri	Alcol: 14,5 % Acidità: 5.52 g/l pH:3.62

Galatrona 2016	**BIOLOGICO**
Denominazione	DOC Valdarno di Sopra, Merlot (100%), Vigna Galatrona. Integralmente prodotto e imbottigliato all'origine. BIO
Annata	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.
Raccolta	Regolare. Iniziata la prima settimana di settembre.
Resa	Questa annata ha permesso una produzione di qualità abbondante.
Produzione	30000 bottiglie
Punteggi (*)	98 JS 95 WS 98 WA 94 AG 98 FA
Parametri	Alcol: 14% Acidità: 5.70 g/l pH:3.57

Galatrona 2015

(*)JS: James Suckling; VG: Vinous Galloni; IA: Ian d'Agata; RP: Robert Parker Wine Advocate; WS: Wine Spectator; DEC: Decanter; FA: Falstaff; GR: Gambero Rosso; DU Duemilavini; ES: Espresso; DW: DoctorWine; LG: Luca Gardini SW: Slow WIne

PETROLO

Denominazione	DOC Valdarno di Sopra, Merlot (100%), Vigna Galatrona. Integralmente prodotto e imbottigliato all'origine.
Annata	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.
Raccolta	Regolare. Iniziata la prima settimana di settembre.
Resa	Questa annata ha permesso una produzione di qualità abbondante.
Produzione	25000 bottiglie
Punteggi (*)	99 JS (2nd Best wine of the World) 96 WA 92 WS 95 AG 98 FA 2 bicc GR Grande Vino SW
Parametri	Alcol: 13.5% Acidità: 5.70 g/l pH:3.72

Galatrona 2014

Denominazione	DOC Valdarno di Sopra, Merlot (100%), Vigna Galatrona. Integralmente prodotto e imbottigliato all'origine.
Annata	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.
Raccolta	Regolare. Iniziata la prima settimana di settembre.
Resa	Le rese sono state più contenute per aiutare i grappoli rimanenti a completare la maturazione in maniera ottimale
Produzione	16000 bottiglie
Punteggi (*)	95 JS WS 90 93+ AG 93 FA
Parametri	Alcol: 13.5% Acidità: 5.64 g/l pH:3.48

Galatrona 2013 — DOC Valdarno di Sopra, prima annata

Denominazione	DOC Valdarno di Sopra, Merlot (100%), Vigna Galatrona. Integralmente prodotto e imbottigliato all'origine.
Annata	Grande annata. Temperature e precipitazioni nella media. Sviluppo regolare del vigneto con ottima maturazione graduale del grappolo.
Raccolta	Regolare. Iniziata la prima settimana di settembre.
Resa	Questa bella annata ci ha permesso di aumentare leggermente le rese per pianta.
Produzione	20000 bottiglie
Punteggi (*)	98 JS 92 WS 91 AG 97+ WA 93 FA 3/3 GR
Parametri	Alcol: 13.9% Acidità: 5.78 g/l pH:3.55

Galatrona 2012

Denominazione	IGT Toscana. 100% merlot, integralmente prodotto e imbottigliato all'origine
Annata	Molto asciutta. Il terreno era inaridito dopo la siccità che ha caratterizzato la seconda metà del 2011. L'innevamento 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.
Raccolta	La raccolta e iniziata i primi giorni di settembre, in linea con le annate più regolari.
Resa	L'annata asciutta ha limitato notevolmente le quantità ma non la qualità, che siamo riusciti a mantenere.
Produzione	15000 bottiglie
Punteggi (*)	96 JS 93 AG 94 WA 93 WS 97 Falstaff 3/3 GR 5/5 DU
Parametri	Alcol: 14% Acidità: 6.19 g/l pH: 3.55

Galatrona 2011

Denominazione	IGT Toscana. 100% merlot, integralmente prodotto e imbottigliato all'origine
Annata	L'annata è stata molto difficile. È iniziata con un decorso regolare ma nella seconda metà di agosto, le temperature elevate da record e i venti asciutti, hanno accelerato la maturazione e la concentrazione zuccherina in pochissimo tempo.
Raccolta	È stato necessario anticipare la raccolta al 26 di Agosto per mantenere i giusti livelli di acidità e limitare una eccessiva concentrazione degli zuccheri.
Resa	Grazie ad una raccolta veloce e tempestiva la perdita di produzione è stata contenuta.
Produzione	15000 bottiglie

(*)JS: James Suckling; VG: Vinous Galloni; IA: Ian d'Agata; RP: Robert Parker Wine Advocate; WS: Wine Spectator; DEC: Decanter; FA: Falstaff; GR: Gambero Rosso; DU Duemilavini; ES: Espresso; DW: DoctorWine; LG: Luca Gardini SW: Slow WIne

PETROLO

Punteggi (*)	99 JS 95 AG 94 IA 94 WS 97 FA
Parametri	Alcol: 14.08% Acidità: 5.82 g/l pH: 3.61

Galatrona 2010

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

Galatrona 2009

Denominazione	IGT Toscana. 100% merlot, integralmente prodotto e imbottigliato all'origine
Annata	Una grande annata caratterizzata da condizioni climatiche eccezionalmente bilanciate che hanno permesso un'ottima maturazione del grappolo.
Raccolta	Iniziata il 31 agosto, le ottime condizioni hanno permesso una vendemmia tranquilla e graduale, abbiamo potuto aspettare che i singoli lotti raggiungessero una maturazione ottimale prima della raccolta.
Resa	Regolare. Le viti più giovani adesso nei primi anni di maturità hanno permesso una maggior produzione.
Produzione	18000 bottiglie
Punteggi (*)	97 JS 98 WA 94 IA 94 AG 90 WS 97 FA
Parametri	Alcol: 14.20% Acidità:5.88 g/l pH:3.68

Galatrona 2008

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

Galatrona 2007

Denominazione	IGT Toscana. 100% merlot, integralmente prodotto e imbottigliato all'origine
Annata	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.
Raccolta	Leggermente in anticipo. iniziata il 29 agosto con decorso regolare.
Resa	Resa regolare di incredibile eleganza e struttura.
Produzione	15000 bottiglie
Punteggi (*)	98 JS 95+ AG 94 IA 95+ WA 96 FA
Parametri	Alcol: 14.32% Acidità: 5.38 g/l

Galatrona 2006

Denominazione	IGT Toscana. 100% merlot, integralmente prodotto e imbottigliato all'origine
Annata	Un'annata insolitamente secca. La primavera asciutta e precoce ha anticipato la maturazione fenolica. L'estate è stata calda ma senza picchi eccessivi di temperatura quindi le piante non hanno sofferto.
Raccolta	Completata nella prima metà di settembre.

(*)JS: James Suckling; VG: Vinous Galloni; IA: Ian d'Agata; RP: Robert Parker Wine Advocate; WS: Wine Spectator; DEC: Decanter; FA: Falstaff; GR: Gambero Rosso; DU Duemilavini; ES: Espresso; DW: DoctorWine; LG: Luca Gardini SW: Slow WIne

PETROLO

Produzione	15000 bottiglie
Note di degustazione (J. Suckling)	Score 96 Big and fleshy, with loads of blackberry, dark chocolate, olive and vanilla character. Full and chewy, with beautiful ripe fruit and quality tannins. This is juicy. Layered, dense and beautiful. A Merlot for the cellar.

Galatrona 2005	
Denominazione	IGT Toscana. 100% merlot, integralmente prodotto e imbottigliato all'origine
Annata	La primavera è progredita normalmente. L'estate è stata calda ma senza picchi eccessivi di temperatura.
Raccolta	Durante la prima decade di settembre.
Produzione	15000 bottiglie
Note di degustazione (J. Suckling)	Score 93 Intense aromas of violet and other flowers, with hints of blackberry, currant and blueberry. Full-bodied, with layers of velvety tannins and a long finish of fruit and chocolate. Not the 2004, but excellent nonetheless. Merlot. Best after 2010.

Galatrona 2004	
Denominazione	IGT Toscana. 100% merlot, integralmente prodotto e imbottigliato all'origine
Annata	Annata molto buona, tra le migliori annate per Petrolo, sia per il merlot che per il sangiovese.
Raccolta	Iniziata il 9 di settembre, le ottime condizioni hanno permesso una vendemmia tranquilla e graduale e una maturazione ottimale alla raccolta.
Resa	Produzione molto buona considerando che una buona porzione del vigneto Galatrona aveva solo 8 anni.
Produzione	12000 bottiglie
Punteggi (*)	97 JS 96 AG 96 IA 97 WA
Parametri	Alcol: 14.00% Acidità: 5.00 g/l

Galatrona 2003	
Denominazione	IGT Toscana. 100% merlot, integralmente prodotto e imbottigliato all'origine
Annata:	Opposta rispetto al 2002, questa annata è stata estremamente calda e asciutta già dalla primavera. Il caldo si è inasprito durante l'estate e le viti sono state colpite dalla siccità. Una maturazione equilibrata è stata ottenuta solo limitando ulteriormente la resa per pianta a 350 gr.
Raccolta	Per evitare sovramaturazione e grappoli appassiti e mantenere la giusta acidità abbiamo dovuto affrettarci a vendemmiare già dal 20 agosto. Abbiamo raccolto solo la mattina a causa delle temperature pomeridiane eccessive.
Produzione	10000 bottiglie
Note di degustazione (J. Suckling)	score 96 Fantastic aromas of black olives, meat and berries with hints of violets. Complex. Full-bodied, velvety and long. Gorgeous and powerful Merlot. Blockbuster. This could be the wine of the vintage. Best after 2008.

Galatrona 2001	
Denominazione	IGT Toscana. 100% merlot, integralmente prodotto e imbottigliato all'origine
Annata	Un'ottima annata, calda ha permesso anche alle vigne più giovani di raggiungere struttura e buona maturazione.
Raccolta	Iniziata il 6 di settembre
Resa	Regolare considerando il fatto che una buona parte del vigneto era molto giovane.
Produzione	11000 bottiglie
Punteggi (*)	96 JS 96+ IA
Parametri	Alcol: 13.70% Acidity:5.80 g/l pH:3.51

Galatrona 2000	
Denominazione	IGT Toscana. 100% merlot, integralmente prodotto e imbottigliato all'origine
Annata	Molto calda e asciutta con poche precipitazioni.
Raccolta	Anticipata al 28 di agosto per la veloce maturazione dell'uva
Resa	Piuttosto bassa. I grappoli sono stati scelti prevalentemente dalle piante più mature piantate nel '90

(*)JS: James Suckling; VG: Vinous Galloni; IA: Ian d'Agata; RP: Robert Parker Wine Advocate; WS: Wine Spectator; DEC: Decanter; FA: Falstaff; GR: Gambero Rosso; DU Duemilavini; ES: Espresso; DW: DoctorWine; LG: Luca Gardini SW: Slow WIne

PETROLO

Produzione	6000 bottiglie
Punteggi (*)	95 JS 92 WA
Parametri	Alcol:14.50% Acidity:5.10 g/l

Galatrona 1999	
Denominazione	IGT Toscana. 100% merlot, integralmente prodotto e imbottigliato all'origine
Annata	Grazie alle abbondati piogge di marzo-aprile, i vigneti hanno ben sopportato la siccità e le alte temperature estive. L'annata 1999 ha dato simili risultati al 1997.
Raccolta	Metà settembre
Produzione	4500 bottiglie
Note di degustazione (J. Suckling)	- score 96 Flashy, seductive red. This remains the Pétrus of Italy. Black color, with opulent aromas of blackberries, cherries and minty oak. Full-bodied, with chewy yet extremely polished tannins and a long, long _nish. This is really exciting stuff.

Galatrona 1998	
Denominazione	IGT Toscana. 100% merlot, integralmente prodotto e imbottigliato all'origine
Annata	Un'annata più difficile per il Sangiovese che per il Merlot, soprattutto alla raccolta. Una primavera molto piovosa ha richiesto interventi continui sul verde anche se ha aiutato le piante più giovani non ancora in produzione. L'estate ha avuto temperature nella media e l'uva ha raggiunto la maturazione un po' in ritardo. Per fortuna il merlot è stato raccolto comunque prima dell'arrivo delle piogge.
Raccolta	Iniziata il 9 di Settembre e raccolta molto velocemente prima delle piogge.
Resa	Regolare considerando un vigneto di età media molto giovane.
Produzione	4500 bottiglie
Punteggi (*)	95 JS – 100 Seconda degustazione di JS (Feb 2019) 93 IA

Galatrona 1997	
Denominazione	IGT Toscana. 100% merlot, integralmente prodotto e imbottigliato all'origine
Annata	La gelata tardiva a primavera ha limitato molto la produzione ma la bellissima calda estate e le piogge pressoché assenti hanno sostenuto una maturazione in pianta eccezionale.
Raccolta	La prima decade di settembre come nelle annate migliori.
Produzione	3000 bottiglie
Note di degustazione (J. Suckling)	-score 96 This is still holding on beautifully with balsamic aromas that are very rich and powerful. The ever-impressive fruit comprises plums and raspberries. It is full-bodied with silky and caressing tannins. Always a joy to drink.

Galatrona 1996	
Annata	Le soleggiate giornate di primavera ed estate hanno sostenuto una sana crescita delle piante. Le piogge di settembre hanno messo alla prova la produzione di uva in Toscana ma non hanno influenzato la raccolta a Petrolo tanto quanto i cinghiali. Essendo il primo a maturare, il giovane vigneto di merlot di Galatrona con le sue basse rese, non ha resistito alla pressione degli animali.
Produzione	NESSUNA PRODUZIONE

Galatrona 1995	
Denominazione	IGT Toscana. 100% merlot, integralmente prodotto e imbottigliato all'origine
Annata	Ad una primavera regolare è seguito un luglio fresco e un agosto piovoso. Solo la fine dell'estate è stata perfetta, calda e assolata, trasformando un'annata mediocre in una eccezionale.
Raccolta	Iniziata il 9 settembre e velocemente raccolta prima che nuove piogge arrivassero più tardi nel mese.
Produzione	Meno di 1000 bottiglie
Note di degustazione (J. Suckling)	- score 90 Very polished Merlot, as well-cut as an Armani suit. Violets and currants with an underlying cherry character on the nose. Medium- to full-bodied, with fine tannins and a caressing texture. Best after 2000

(*)JS: James Suckling; VG: Vinous Galloni; IA: Ian d'Agata; RP: Robert Parker Wine Advocate; WS: Wine Spectator; DEC: Decanter; FA: Falstaff;
GR: Gambero Rosso; DU Duemilavini; ES: Espresso; DW: DoctorWine; LG: Luca Gardini SW: Slow WIne

PETROLO

Galatrona 1994	
Denominazione	IGT Toscana. 100% merlot, integralmente prodotto e imbottigliato all'origine
Annata	Una annata regolare. Le piogge della seconda metà di settembre non hanno influito sul merlot.
Raccolta	Inizio di settembre, la raccolta è stata rapida e completata prima dell'arrivo delle piogge.
Produzione	Meno di 1000 bottiglie
Note di degustazione (J. Suckling)	- score 91 A newcomer to Merlot-and red hot. This wine is dark-colored with the essence of blackberry, cherry and boysenberry marking its character. It is full-bodied and gushing with fruit, has full tannins, long and velvety. Better after 1999.

(*)JS: James Suckling; VG: Vinous Galloni; IA: Ian d'Agata; RP: Robert Parker Wine Advocate; WS: Wine Spectator; DEC: Decanter; FA: Falstaff; GR: Gambero Rosso; DU Duemilavini; ES: Espresso; DW: DoctorWine; LG: Luca Gardini SW: Slow WIne