



PETROLO



TORRIONE TREBBIANO



Torrione Trebbiano prende il nome da Torrone, il primo vino prodotto nell'epoca moderna della tenuta, a partire dalla vendemmia 1988.

In uno spirito analogo, ne estende l'idea in una nuova espressione, nata dallo stesso processo di **selezione** che caratterizza il Bòggina B, riflette sia la precisione richiesta per quel vino, sia la volontà di dare voce ai **vigneti più giovani** di Trebbiano.

Prodotto come vino **non millesimato**, nasce dall'assemblaggio di diverse masse accomunate dallo stesso approccio in cantina, con affinamento sui lieviti per circa venti mesi. Ogni uscita sarà identificata da un numero di lotto, offrendo una lettura interessante della sua composizione e delle annate che la determinano.

Più che una nuova etichetta, rappresenta una **continuità** — un'interpretazione dell'idea originaria di Torrone, ora espressa attraverso il Trebbiano e fondata su una rinnovata fiducia nel potenziale di questo vitigno a Petrolo.

Denominazione:	IGT TOSCANA TREBBIANO.
Certificazione:	Biologico
Uvaggio:	100% trebbiano
Annata:	L.26244 (2024/2025) 2° edizione
Vinificazione:	Raccolta manuale in cassette, selezione del grappolo e degli acini su tavolo di cernita. Vinificazione spontanea con lieviti autoctoni in tonneaux.
Maturazione:	"Sur lies" per oltre 15 mesi in tonneaux francesi appositamente selezionati. Batonnage costanti nei primi mesi, sempre meno frequenti nei restanti. Nessun travaso prima dell'imbottigliamento.
Parametri	Alc. 12 %vol Tot Acid: 6,04 g/l; pH: 3,64



PETROLO



TORRIONE TREBBIANO



Torrione Trebbiano prende il nome da Torrione, il primo vino prodotto nell'epoca moderna della tenuta, a partire dalla vendemmia 1988.

In uno spirito analogo, ne estende l'idea in una nuova espressione, nata dallo stesso processo di **selezione** che caratterizza il Bòggina B, riflette sia la precisione richiesta per quel vino, sia la volontà di dare voce ai **vigneti più giovani** di Trebbiano.

Prodotto come vino **non millesimato**, nasce dall'assemblaggio di diverse masse accomunate dallo stesso approccio in cantina, con affinamento sui lieviti per circa venti mesi. Ogni uscita sarà identificata da un numero di lotto, offrendo una lettura interessante della sua composizione e delle annate che la determinano.

Più che una nuova etichetta, rappresenta una **continuità** — un'interpretazione dell'idea originaria di Torrione, ora espressa attraverso il Trebbiano e fondata su una rinnovata fiducia nel potenziale di questo vitigno a Petrolo.

Denominazione:	IGT TOSCANA TREBBIANO.
Certificazione:	Biologico
Uvaggio:	100% trebbiano
Annata:	L.26237 (2023/2024) 1° edizione
Vinificazione:	Raccolta manuale in cassette, selezione del grappolo e degli acini su tavolo di cernita. Vinificazione spontanea con lieviti autoctoni in tonneaux.
Maturazione:	"Sur lies" per oltre 15 mesi in tonneaux francesi appositamente selezionati. Batonnage costanti nei primi mesi, sempre meno frequenti nei restanti. Nessun travaso prima dell'imbottigliamento.
Parametri	Alc. 12,5 %vol Tot Acid: 5,75g/l; pH: 3,43