PETROLO

TORRIONE 2024



Un vino molto caro a Petrolo, voluto da Lucia Bazzocchi Sanjust nel **1988** e realizzato con l'aiuto dell'allora consulente enologo Giulio Gambelli. Il Torrione rappresenta la **svolta produttiva** di Petrolo: l'obiettivo di realizzare vini alla ricerca estrema della qualità.
Fotografia di Petrolo, è l'assemblaggio delle **uve di tutti i vigneti**: 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, che non alterano la qualità dei nostri vini anzi restano subordinate ai predominanti caratteri del territorio in cui si sviluppano.

Denominazione:	DOC VAL D'ARNO DI SOPRA
Uvaggio:	80% Sangiovese, 15% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon
Prima annata:	1988
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.
Maturazione:	Fermentazione malo-lattica spontanea in legno. Maturazione in vasche di cemento, botti da 40 Hl, tonneaux e barriques di rovere francese.
Parametri:	Alc. 13%vol Tot Acid: 5,34 g/l;

JAMES SUCKLING

93 PTS.

"Soft and juicy, showing berry, cedar and cement aromas and flavors. Medium-bodied with caressing tannins and a savory finish. Sangiovese, merlot and cabernet sauvignon. From organically grown grapes. Delicious to drink now." JAMESSUCKLING.COM

July 2026

VINOUS

91 PTS. vinous

" The 2024 Torrione is a gorgeous, refreshing wine. Crushed red berry fruit, cedar, tobacco anddried flowers give this airy, mid-weight red lovely character. Floral overtones lift the silky finish.This opens beautifully with time in the glass. Torrione is a Sangiovese-based blend with adollop of Trebbiano. " Antonio Galloni

August 2026

OTHERS

93 Points falstaff

92 PTS

PETROLO

TORRIONE 2023



Un vino molto caro a Petrolo, voluto da Lucia Bazzocchi Sanjust nel **1988** e realizzato con l'aiuto dell'allora consulente enologo Giulio Gambelli. Il Torrione rappresenta la **svolta produttiva** di Petrolo: l'obiettivo di realizzare vini alla ricerca estrema della qualità.
Fotografia di Petrolo, è l'assemblaggio delle **uve di tutti i vigneti**: 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, che non alterano la qualità dei nostri vini anzi restano subordinate ai predominanti caratteri del territorio in cui si sviluppano.

Denominazione:	IGT TOSCANA ROSS0
Uvaggio:	80% Sangiovese, 15% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon
Prima annata:	1988
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.
Maturazione:	Fermentazione malo-lattica spontanea in legno. Maturazione in vasche di cemento, botti da 40 Hl, tonneaux e barriques di rovere francese.
Parametri:	Alc. 14%vol Tot Acid: 5,32g/l; pH:3,57

JAMES SUCKLING

93 PTS.

"A creamy and crunchy red despite being rather full-bodied, with cherries, berries, bark and hints of milk chocolate and hazelnuts on the nose.Long, refreshing and silky finish. A blend of mostly sangiovese with some merlot and a touch of trebbiano. From organically grown grapes. Drink now" .– James Suckling, JAMESSUCKLING.COM

July 2025

RP-THE WINE ADVOCATE

RP 94

" The organic Petrolo 2023 Torrione is a blend of 80% Sangiovese, 15% Merlot and 5% Cabernet Sauvignon aged in oak for 15 to 18 months. The fruit comes from vineyards at 300 meters in elevation on a mix of galestro schist and alberese limestone, soils that contribute both structure and freshness. Dark and nicely concentrated, the wine shows aromas of plum, black cherry and sweet earth, followed by hints of nutmeg and cedar. Phenolically balanced, it offers enough richness and texture to create a smooth, elegant mouthfeel. Production is 30,000 bottles, plus larger formats" *Monica Larner.*

February 2026

OTHERS

92 PTS. vinous

93 Points falstaff

PETROLO

TORRIONE 2022



Un vino molto caro a Petrolo, voluto da Lucia Bazzocchi Sanjust nel **1988** e realizzato con l'aiuto dell'allora consulente enologo Giulio Gambelli. Il Torrione rappresenta la **svolta produttiva** di Petrolo: l'obiettivo di realizzare vini alla ricerca estrema della qualità.
Fotografia di Petrolo, è l'assemblaggio delle **uve di tutti i vigneti**: 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, che non alterano la qualità dei nostri vini anzi restano subordinate ai predominanti caratteri del territorio in cui si sviluppano.

Denominazione:	IGT TOSCANA ROSSO
Certificazione:	Biologico
Uvaggio:	80% Sangiovese, 15% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon
Prima annata:	1988
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.
Maturazione:	Fermentazione malo-lattica spontanea in legno. Maturazione in vasche di cemento, botti da 40 Hl, tonneaux e barriques di rovere francese.
Parametri:	Alc: 14.00 %vol; Tot Acid: 5.53 g/l; pH: 3.52

VINOUS

93 PTS. vinous

"The 2022 Torrione is a bold, fruity wine with terrific up-front intensity and tons of charm. Crushed red berry fruit, rose petal, cinnamon, new leather and cedar fill out the layers. This approachable, juicy Torrione is a delight." – *Antonio Galloni, VINOUS*

June 2024

ROBERT PARKER

RP 94

"This wine is mostly Sangiovese with a touch of CabernetSauvignon. The Petrolo 2022 Torrione reveals a luminous rubytinge and follows through with bold cherry, blackcurrant andcrushed rose. This vintage brings forth more textural heft in termsof mouthfeel, and it feels a little richer on the finish. You getexcellent quality at a still-affordable price." *Monica Larner, WINE ADVOCATE*

February 2025

OTHERS

93 Points falstaff

92 Wine Spectator

PETROLO

TORRIONE 2021



Un vino molto caro a Petrolo, voluto da Lucia Bazzocchi Sanjust nel **1988** e realizzato allora con l'aiuto di Giulio Gambelli. Il Torrione rappresenta la **svolta produttiva** di Petrolo: l'obiettivo di realizzare vini alla ricerca estrema della qualità.
Fotografia di Petrolo, è l'assemblaggio delle **uve di tutti i vigneti**: 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, che non alterano la qualità dei nostri vini anzi restano subordinate ai predominanti caratteri del territorio in cui si sviluppano.

Denominazione:	IGT TOSCANA ROSSO
Certificazione:	Biologico
Uvaggio:	80% Sangiovese, 15% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon
Prima annata:	1988
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.
Maturazione:	Fermentazione malo-lattica spontanea in legno. Maturazione in vasche di cemento, botti da 40 Hl, tonneaux e barrique di rovere francese.
Parametri:	Alc: 13.50 %vol; Acid Tot: 5.68 g/l; pH: 3.45

JAMES SUCKLING

95 PTS.

"Inviting aromas of dark and blue fruits together with subtle notes of chocolate and spices with hints of blue flowers and crushed stones. Medium- to full-bodied, complex and structured, but ethereal and weightless at the same time. That's where generosity meets delicacy. It's fluid, dynamic and so drinkable now, yet better to give it a couple of years in the bottle. From organically grown grapes." – James Suckling, JAMESSUCKLING.COM

July 2023

VINOUS

93 PTS. vinous

"The 2021 Torrione is one of the finest editions in recent memory. Bright acids drive through a core of red cherry/plum fruit, blood orange, new leather and spice. The purity of flavors is striking. I especially admire the energy here. This is a rare Torrione I would cellar for at least a year or two." – Antonio Galloni, VINOUS

August 2023

OTHERS

93 Points falstaff

93 Wine Spectator

RP 93

WINE ENTHUSIAST 94

PETROLO

TORRIONE 2020



Un vino molto caro a Petrolo, voluto da Lucia Bazzocchi Sanjust nel **1988** e realizzato allora 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 è il territorio a prevalere sulle diverse varietà.

Denominazione:	IGT TOSCANA ROSSO
Uvaggio:	80% Sangiovese, 15% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon
Prima annata:	1988
Produzione:	circa 35.000
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.
Maturazione:	Fermentazione malo-lattica spontanea in legno. Maturazione in vasche di cemento, botti da 40 Hl, tonneaux e barrique di rovere francese.
Parametri:	Alc: 13.72 %; Acid Tot: 5.34 g/l; pH: 3.57

JAMES SUCKLING

93 PTS.

"A very fine Torrione with cedar, berry and cherry character. Hints of nutmeg, too. Medium body. Creamy tannins. Beautiful. Drink or hold." – James Suckling, JAMESSUCKLING.COM

June 2022

ROBERT PARKER – WINE ADVOCATE

RP 93

"Luca Sanjust's Petrolo 2020 Torrione comes from a cool vineyard site surrounded by thick green forests. Made primarily with Sangiovese (…), the wine delivers beautiful fruit freshness with forest berry, cherry, blue flower and grilled herb. (…) This is a highly accessible and enjoyable organic wine with a linear approach and a pretty dusty note on the tannins." – Monica Larner, WINE ADVOCATE

30th June 2022

FALSTAFF

falstaff 93 Punkte

"Leuchtendes und intensives Rubinrot. Noten von schwarzen Kirschen und Brombeeren, mit einem Abgang, der in Richtung Tabak und Leder tendiert.
Am Gaumen vollmundig und intensiv, mit schöner Frische und Weichheit, reichem Bouquet und schönem, saftigem Abgang." – FALSTAFF

October 2022

PETROLO

TORRIONE 2019



Un vino molto caro a Petrolo, voluto da Lucia Bazzocchi Sanjust nel **1988** e realizzato allora 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 è il territorio a prevalere sulle diverse varietà.

Denominazione:	IGT TOSCANA ROSSO
Uvaggio:	80% Sangiovese, 15% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon
Prima annata:	1988
Produzione:	circa 45.000
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.
Maturazione:	Fermentazione malo-lattica spontanea in legno. Maturazione in vasche di cemento, botti da 40 Hl, tonneaux e barrique di rovere francese.
Parametri:	Alc: 13.71 % Acid Tot: 5.26 g/l pH: 3.59

JAMES SUCKLING

95 PTS.

"Very perfumed with sweet-berry and fresh-flower aromas that already show brightness and beauty. Perfumed. Full-bodied with very well-integrated tannins and pure, vivid fruit at the finish. This is all in finesse and depth. Drinkable now, but better in a couple of years. -James Suckling, JAMESSUCKLING.COM

5 Aug 2021

ROBERT PARKER – THE WINE ADVOCATE

93

"The Petrolo 2019 Torrione is Sangiovese with smaller parts Cabernet Sauvignon and Merlot. This is a terrific wine with an exciting delivery of fresh and bold fruit that recalls pressed cherry and wild plum. One of the main features of the 2019 vintage is that standout concentration. The wine delivers good texture and richness, yet the intensity is well played and contained. A lingering note of sweetness that I also notice on Petrolo's other 2019 releases is present here." – Monica Larner, THE WINE ADVOCATE

31 Mar 2022

PETROLO

TORRIONE 2018



IL TORRIONE COMPIE 30 ANNI! (1988-2018)

L'annata 2018 riceve sulla etichetta uno speciale 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 Petrolo, voluto da Lucia Bazzocchi Sanjust nel **1988** e realizzato allora 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 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 Melchizédec
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.
Maturazione:	Fermentazione malo-lattica spontanea in legno. Maturazione in vasche di cemento, botti da 40 Hl, tonneaux e barrique di rovere francese per circa 15/18 mesi.
Parametri:	Alc: 14% Acid Tot: 5.42g/l pH: 3,63

95 PTS.

"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***

RP 94

"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 Petrolo 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 Larner, ROBERT PARKER WINE ADVOCATE***

92 PTS. vinous

"Petrolo'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 allora 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.
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% Acid Tot: 5.22 g/l pH: 3,61

falstaff 92 Punkte

"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***

RP 92+

"This vintage is an IGT Toscana wine instead of a Valdarno 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 Petrolo, voluto da Lucia Bazzocchi Sanjust nel **1988** e realizzato allora 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:	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.
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% Acid Tot: 5,39 g/l pH: 3,68

95 PTS.

"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***

RP 93

"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 Larner, ROBERT PARKER WINE ADVOCATE***

PETROLO

TORRIONE 2015



Un vino molto caro a Petrolo, voluto da Lucia Bazzocchi Sanjust nel **1988** e realizzato allora 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:	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.
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 pH: 3,68

94 PTS.

"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, JAMESSUCKLING.COM***

91

"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***