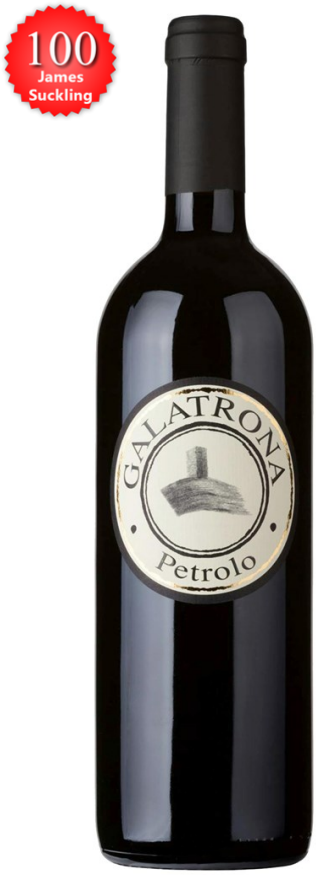


Petrolo

Véritable chef-d'œuvre toscan en Merlot , Galatrona 2022 incarne l'harmonie entre le fruit, la structure et le terroir, s'imposant comme un Grand Cru du Val d'Arno di Sopra .

PETROLO



Galatrona 2022

Toscane, Italie

Région et Vignobles

Galatrona provient d'un **vignoble unique de Merlot**, planté entre **la fin des années 1980 et le milieu des années 1990**, à partir de **clones bordelais de faible vigueur**. Ce vignoble s'étend sur **10 hectares** et compte **50 000 pieds**, conduits en **cordon de royat**, garantissant de faibles rendements et une concentration optimale des baies.

Situé à **300 mètres d'altitude**, le vignoble bénéficie d'une **exposition sud-est**, à la limite sud-orientale des **Collines du Chianti**, dans l'**appellation Val d'Arno di Sopra DOC**. Le sol, composé de **limon riche en argile, avec des schistes, du marne et du grès**, favorise la rétention d'humidité, essentielle pour le Merlot lors des **étés secs et chauds de Toscane**. Ce terroir unique confère à Galatrona son **équilibre entre structure, puissance et élégance**, même dans les millésimes les plus exigeants.

Vinification

Le **millésime 2022** a été élaboré selon des pratiques **biologiques**, une approche adoptée par Petrolo depuis **2004** et certifiée officiellement **en 2016**. Le vignoble est conduit selon les principes de **l'agriculture durable**, avec un **enherbement total, pas de travail du sol, pas d'irrigation**, et des interventions manuelles ciblées uniquement lorsque nécessaire.

Les raisins sont **vendangés à la main**, avec une **sélection rigoureuse sur table de tri** . La **fermentation est spontanée**, réalisée avec des **levures indigènes** dans des cuves en béton vitrifié, avec des **remontages doux et fréquents** pour une extraction maîtrisée.

La fermentation malolactique s'effectue en **fûts de chêne français**, suivie d'un élevage de **18 à 20 mois en tonneaux et barriques de chêne français**, dont **un tiers de fûts neufs**. Un **bâtonnage régulier des lies fines** est pratiqué durant les **8 premiers mois**, afin d'enrichir la texture du vin.

Alcool :14,00 %

Composition: 100% Merlot

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

PETROLO

Galatrona 2022

Notes de Dégustation

- **Robe :** Rouge rubis profond aux reflets violets.
- **Nez :** Bouquet captivant de mûres, prunes mûres, violettes et cerises noires, avec des notes subtiles de cacao, d'épices douces et de graphite.
- **Palais :** Structuré et riche, dévoilant des couches de fruits noirs, des tanins soyeux et une belle trame minérale. Le vin se distingue par sa profondeur, sa fraîcheur et sa finale longue et persistante, illustrant toute l'élégance du Merlot toscan.

Le Saviez-Vous ?

Galatrona tire son nom d'une **tour médiévale** encore présente sur le domaine de Petrolo, datant du **XIe siècle**. Ce monument historique témoigne du lien profond entre le domaine et son terroir.

Accords Mets & Vins

- **Bistecca alla Fiorentina** – La richesse tannique du Galatrona sublime la texture juteuse et grillée de cette pièce de bœuf emblématique de Toscane.
- **Magret de canard à la sauce aux cerises** – Les arômes de fruits noirs et l'acidité du vin mettent en valeur la complexité sucrée-salée du plat.
- **Pecorino Toscano affiné** – L'équilibre entre puissance et finesse du vin accompagne parfaitement le caractère salé et noisetté du fromage.
- **Pappardelle au ragoût de sanglier** – La profondeur du Galatrona se marie idéalement avec les saveurs riches et giboyeuses de cette spécialité toscane.

100 James Suckling

James Suckling (JS) : 100 Points (2022)

*The floral aromas are spellbinding, with aromas of violets, lilacs, orange peel, raspberries, rose petals, and some oranges. It's medium- to full-bodied with crunchy and open-grain tannins that are creamy and caressing. It's endless in the finish. Crunchy and energetic. A wine that is thoughtful and gives you such great pleasure. Such purity. It's like eating perfectly ripened grape must. Pure merlot. Drinkable in many ways, but will come together beautifully. A new reference point for merlot in Italy. *

96 Decanter

Decanter (DCT) : 96 Points (2022)

Petrolo's single-vineyard Merlot from the Arno Valley is a benchmark Tuscan example of the variety. Vinified in cement tanks, it then spends around 20 months in French oak barriques, one-third new. Bonfire and spiced plum aromas lead to a vibrant, tightly coiled palate full of energy. The black and red berry core is precise and generous, while there's an underlying salinity which connects the fruit and gum-tingling acidity. The tannins are ripe and round, fine and dextrous, laying in support rather than in a leading role. Very primary and with a noticeably woody finish at present, this demands time to show it at its best.

PETROLO

Galatrona 2022

Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 94 Points (2022)

The 2022 Galatrona, 100% Merlot, is another super-attractive wine from Petrolo. It offers lovely up-front appeal to match its easygoing personality. Blue/purplish fruit, licorice, lavender, spice and mocha meld together. The 2022 naturally does not have the structure or depth of the top years, but that simply was not possible in this vintage.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM