

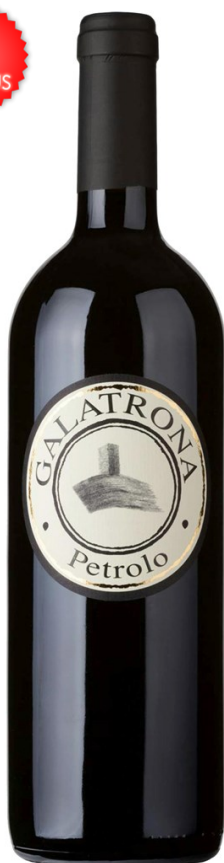


Petrolo

Le Petrolo Galatrona est une expression exceptionnelle du Merlot, mettant en valeur le riche terroir de la région du Valdarno di Sopra en Toscane. Ce vin est réputé pour son élégance, sa complexité et sa profondeur, en faisant un choix recherché par les connaisseurs et les collectionneurs.



PETROLO



Alcool : 14,30 %

Composition: 100% Merlot

Galatrona 2020

Toscane, Italie

Région et Vignobles

La région **Valdarno di Sopra**, nichée près de la région de Chianti en Toscane, possède un riche patrimoine viticole remontant à l'époque de la Renaissance et de la famille Médicis. Cette zone a toujours été célébrée pour son potentiel à produire des vins de haute qualité, grâce à son microclimat unique et à la diversité de sa composition des sols. Les vignobles bénéficient de **sols limoneux avec des stratifications rocheuses de schiste, marne et grès**, contribuant à la minéralité distincte et à la complexité des vins produits ici.

Les vignobles de **Petrolo**, en particulier le vignoble **Galatrona-Feriale**, sont soigneusement entretenus selon la certification biologique de l'UE depuis 2016 et pratiquent l'agriculture naturelle et durable depuis 2004. L'engagement envers l'agriculture sèche, sans labour, avec enherbement total et gestion du paillage, et l'absence de pesticides ou d'engrais synthétiques, assurent la santé et la vitalité des vignes, produisant des raisins d'une qualité exceptionnelle.

Vinification

Le **Petrolo Galatrona** est élaboré à partir de **100 % Merlot**, sélectionné à partir de clones bordelais plantés dans les années 1990. Le processus de vinification commence par une fermentation naturelle avec des levures indigènes dans des cuves en béton, permettant un pigeage doux et fréquent. Ceci est suivi d'une longue période de macération pelliculaire de plus de 18 jours, extrayant une couleur profonde et des saveurs complexes.

Le vin subit un **élevage de 18 mois en barriques françaises**, dont un tiers des barriques est en chêne neuf. Cette période comprend une fermentation malolactique spontanée en bois et un bâtonnage constant des lies fines pendant les huit premiers mois, renforçant la texture et la profondeur du vin. Le processus de vinification minutieux donne un vin avec une grande structure, élégance, équilibre et persistance.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



PETROLO

Galatrona 2020

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Rouge rubis profond et intense.
- **Arôme** : Bouquet complexe avec des notes de mûres, olives noires, lavande, violettes et des touches de sauge.
- **Palais** : Corsé mais élégant et énergique, avec des tanins fins et une finale remarquablement longue. Les saveurs reflètent le profil aromatique avec des couches supplémentaires de chocolat noir et d'épices.

Le Saviez-Vous ?

Le **Galatrona de Petrolo** est souvent considéré comme l'équivalent toscan des plus grands Merlots de Bordeaux, tels que **Pétrus**. Son microclimat unique et ses méthodes de culture soignées permettent aux raisins de développer des composants nobles essentiels pour produire l'un des vins les plus convoités d'Italie.

Idées d'Accords Mets et Vins

- **Magret de Canard avec Gastrique de Cerises** : Le magret de canard succulent, accompagné d'une gastrique de cerises, fait ressortir les notes de fruits noirs et les tanins fins du vin. L'acidité de la sauce aux cerises complète l'équilibre du vin et ajoute un contraste rafraîchissant à la viande riche.
- **Ragoût de Chevreuil aux Baies de Genévrier** : La saveur giboyeuse du chevreuil, rehaussée par les baies aromatiques de genévrier, s'accorde parfaitement avec les nuances herbacées et épicées du vin. Ce plat copieux permet de mettre en valeur la complexité et la profondeur du vin.
- **Pappardelle au Ragoût de Sanglier** : Les saveurs robustes du sanglier, mijoté dans une sauce riche à base de tomates, se marient avec le corps plein et les notes de chocolat noir du vin. Les larges nouilles pappardelle apportent une texture satisfaisante qui complète la finale élégante du vin.
- **Champignons Portobello Grillés avec Fromage Bleu** : Les champignons portobello grillés, riches en umami, garnis de fromage bleu piquant, accentuent la complexité et la profondeur aromatique du vin. Cette option végétarienne offre une expérience d'accord unique qui met en valeur la polyvalence du vin.
- **Filet de Porc Glacé au Balsamique** : Le glaçage balsamique sucré et acidulé sur le filet de porc met en valeur les caractéristiques de fruits noirs et d'épices du vin, tandis que le profil maigre mais savoureux du filet équilibre la structure du vin.



Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 98 Points (2020)

The 2020 Galatrona is stunning. In fact, the 2020 is one of the best vintages of the Galatrona I can remember tasting. I am especially impressed by its vertical intensity and explosive energy. All the elements are so impeccably woven together. Dark-toned fruit, crushed rocks, menthol, licorice and spice build into the intense, palate-staining finish. The 2018 spent 18-20 months in French oak, about 25% new, with some larger barrels thrown into the mix. Magnificent. (AG) (8/2023)



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



PETROLO

Galatrona 2020



James Suckling (JS) : 97 Points (2020)

Subtle yet intense aromas of black fruit and violets. Extremely perfumed. Crushed stones. Medium-bodied with ultra-fine tannins that give a mouth-feel of velvet that goes on for minutes. Refined and fresh. Al-dente fruit. From organically grown grapes. Better in three to four years.



Robert Parker (RP) : 96 Points (2020)

The Petrolo 2020 Galatrona is a pure expression of organic Merlot and the estate's headline wine. It was first created in 1994 when Luca Sanjust's second child, Lucia, was born. Despite the summer heat that became a challenge for winemakers in many corners of Tuscany, Galatrona shows terrific results in 2020. The vineyard is located in a cool and thickly forested position almost exactly between Florence, Arezzo and Siena. The vintage has a classic quality with a subtle bouquet that grows in intensity as the wine opens in the glass. Aromas of cherry, toasted almond and dried mint fuel a long and very elegant finish. The oak tannins are soft and sweet, and the wine boasts long-lasting flavors.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM