

Petrolo

Le Petrolo Torrione Valdarno di Sopra est un mélange captivant qui incarne l'essence de la philosophie viticole de Petrolo. Connu pour son équilibre entre puissance et finesse, ce vin est un témoignage du riche patrimoine et de l'esprit innovant de la région de Valdarno di Sopra.

PETROLO



Torrione Valdarno di Sopra 2020

Toscane, Italie

Région et Vignobles

La région du **Valdarno di Sopra**, située 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 région est célébrée pour son microclimat unique et sa composition variée des sols, idéale pour produire des vins de haute qualité. Les vignobles bénéficient de **sols limoneux avec des stratifications rocheuses de schiste, de marne et de grès**, ce qui contribue à la minéralité distincte et à la complexité des vins.

Les vignobles de Petrolo, notamment pour le Torrione, sont méticuleusement entretenus avec 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**, sans utiliser de pesticides ou d'engrais synthétiques, assure la santé et la vitalité des vignes, produisant des raisins d'une qualité exceptionnelle.

Vinification

Le **Petrolo Torrione** est élaboré à partir d'un mélange de **80 % Sangiovese, 15 % Merlot et 5 % Cabernet Sauvignon**. Le processus de vinification commence par une récolte manuelle, suivie d'une sélection et d'un tri des raisins. La vinification naturelle avec des levures indigènes a lieu dans des cuves en béton, avec des remontages doux et fréquents. Le vin subit une **macération pelliculaire de 18 jours**, extrayant une couleur profonde et des saveurs complexes.

L'élevage comprend **15 mois de maturation**, en partie en barriques françaises de 40 hl et en partie en cuves en béton, avec une fermentation malolactique spontanée en fûts de chêne. Ce processus minutieux renforce la texture et la profondeur du vin, résultant en un vin à la fois structuré et éthéré.

Alcool :13,50 %

Composition: 80% Sangiovese, 15% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon

PETROLO

Torrione Valdarno di Sopra 2020

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Rouge rubis profond.
- **Arôme** : Arômes invitants de fruits noirs et bleus, avec des notes subtiles de chocolat et d'épices, et des touches de fleurs bleues et de pierres concassées.
- **Palais** : Moyennement corsé à corsé, complexe et structuré, mais éthéré et léger. Les saveurs reflètent un équilibre harmonieux entre fruits et minéralité, avec des tanins fins et une longue finale élégante.

Le Saviez-Vous ?

Le **Torrione** marque le début de la révolution de la qualité chez Petrolo et est considéré comme la véritable identité du domaine. L'inclusion de cépages bordelais tels que le Merlot et le Cabernet Sauvignon, aux côtés du Sangiovese, confère à ces variétés françaises un caractère distinctement toscan, instillant un sens du lieu unique à Petrolo.

Idées d'Accords Mets et Vins

- **Lapin Braisé avec Polenta** : La viande tendre du lapin, cuite dans un bouillon savoureux, se marie parfaitement avec la structure complexe et les notes terreuses du vin. La polenta crémeuse complète la texture lisse du vin.
- **Risotto aux Champignons Porcini** : Les saveurs riches et umami des champignons porcini renforcent la profondeur et la minéralité du vin, tandis que le risotto crémeux correspond à son agréable sensation en bouche.
- **Agneau Grillé avec Romarin et Ail** : Les saveurs herbacées et savoureuses de l'agneau grillé mettent en valeur les arômes nuancés d'épices et de pierres concassées du vin, créant un accord harmonieux.
- **Salade Panzanella avec Tomates Anciennes** : Cette salade toscane de pain, avec ses saveurs fraîches et vives, complète les notes fruitées du vin et offre un contraste rafraîchissant avec son corps structuré.

93

Robert Parker (RP) : 93 Points (2020)

Luca Sanjust's Petrolo 2020 Torrione comes from a cool vineyard site surrounded by thick green forests. Made primarily with Sangiovese (and smaller parts Cabernet Sauvignon and Merlot), the wine delivers beautiful fruit freshness with forest berry, cherry, blue flower and grilled herb. Production was down to about 35,000 bottles in this vintage (from about 60,000) because some of the Sangiovese was used in the Bòggina C single-vineyard wine instead. This is a highly accessible and enjoyable organic wine with a linear approach and a pretty dusty note on the tannins. This wine was first produced in 1988.

95 James Suckling

James Suckling (JS) : 95 Points (2019)

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.

PETROLO

Torrione Valdarno di Sopra 2020

Decanter (DCT) : 93 Points (2019)

Sweet oak spices with strawberry fruits and some juicy cherries with spicy undertones and hints of leather and cigar box.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM