

# LICATA

FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Campo Lusso
<b>Millésime</b>	2021
<b>Potentiel de garde</b>	Jusqu'à fin 2041
<b>Producteur</b>	Petrolo
<b>Style de vin</b>	rond, puissant, sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, subtilement minéral, riche en tanins, acidité bien intégrée
<b>Appellation</b>	DOC Val d'Arno di Sopra
<b>Cépages</b>	100% cabernet sauvignon
<b>Description</b>	<p>Dans les années 40, la famille Bazzocchi fait l'acquisition de l'ancien domaine Petrolo dans les Colli Aretini. Aujourd'hui, il est exploité par Luca Sanjust. Une grande propriété de 272 ha, avec 19 ha d'oliviers et 31 ha de vignobles, dont 26 en production. Depuis les années 80, tous les efforts se concentrent sur la production de vins et d'huiles d'olive de qualité.</p> <p>Le merlot 'Galatrona', super concentré, est élevé 18 mois dans des barriques de chêne neuf et porte le nom du site dont le domaine faisait partie par le passé. Le 'Torrione' est un sangiovese voluptueux, vieilli 15 mois en barriques françaises. Son nom évoque la dernière tour qui culmine la montagne. Depuis 2006, la gamme s'est enrichie d'un nouveau cru haut de gamme, le Boggina à base des meilleurs raisins sangiovese du vignoble du même nom, aménagé en 1947 par Gastone Bazzocchi. Ce vin mûrit 18 mois en grands fûts français. Et Petrolo n'arrête pas d'innover : depuis 2011, le domaine expérimente une nouvelle technique d'élevage en amphores de terre cuite.</p> <p>Le Campo Lusso 2020 a un nez de cassis, d'ardoise et des nuances de violette. Tannins très fins qui persistent longtemps. Tannins musclés.</p>
<b>Servir sur</b>	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier, fromages puissants ou vieillis
<b>Origine</b>	Mercatale Valdarno, vignobles plantés entre 1970 et nos jours.
<b>Rendement</b>	Max 500kg par plante.
<b>Viticulture</b>	Biologique
<b>Vendange</b>	Fin septembre/début octobre.
<b>Production</b>	1.300 bouteilles
<b>Notes des critiques</b>	Monica Lerner, robertparker.com: 96



nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 Vr 9u00 - 17u00 Za 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)