LICATA

FICHE D'ARTICLE



Nom	Merlot Galatrona
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2050
Producteur	Petrolo
Style de vin	rond, puissant, sec, une bombe de fruit, un véritable bouquet d´épices, une forte dominance de bois, plutôt minéral, tanins puissants, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Val d'Arno di Sopra
Cépages	100% merlot
Pourcentage d'alcool	14,00% vol
Description	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. 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 Bòggina 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. Le Galatrona a une couleur profonde. Le bouquet subtil augmente en intensité à mesure que le vin s'ouvre dans le verre. Des arômes de cerises, d'amandes grillées et de menthe séchée alimentent une finale longue et très élégante. Tannins doux.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard…), gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Mercatale Valdarno, début '90.
Rendement	Maximum 500g par plante.
Vendange	10 premiers jours de septembre.
Vinification	La fermentation dure 14 jours, suivie par une rapide fermentation malolactique.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	18 mois en barriques françaises neuves.
Analytique	Acidité totale: 5,00 g/l - extrait sec: 34,50 g/l - pH 3,65
Production	11.700 bouteilles



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)