LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Torrione Trebbiano
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2034
Producteur	Petrolo
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, légèrement épicé, notes boisées subtiles, plutôt minéral, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Toscana
Cépages	100% trebbiano toscano
Pourcentage d'alcool	12,50% 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 Torrione Trebbiano a une robe jaune pâle aux reflets dorés. Le nez dévoile des arômes frais d'agrumes, de fleurs blanches et de poire, accompagnés de délicates notes minérales et légèrement herbacées. En bouche, le vin se montre vif et élégant, porté par une belle tension, une texture soyeuse et une finale fraîche et saline typique du Trebbiano toscan.
Servir sur	poissons à la vapeur ou pochés, buffet froid de poisson et salade, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans sauce, fromages doux
Origine	Vigneto Poggio, jeunes vignes
Rendement	50 quintaux/ha - 3.000 pieds/ha
Viticulture	Biodynamique & Biologique
Vendange	Mi-septembre.
Vinification	Vinification en barriques françaises faites sur-mesure pour le vin.
Elevage	15 mois sur lies en barriques françaises.
Analytique	Acidité totale : 5,93 g/l - pH : 3,40
Production	4.000 bouteilles
Notes des critiques	jamessuckling.com: 96 Falstaff: 95





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)