

# LICATA

FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Torrione
<b>Millésime</b>	2021
<b>Potentiel de garde</b>	Jusqu'à fin 2039
<b>Producteur</b>	Petrolo
<b>Style de vin</b>	moyennement rond, moyennement intense, 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>	5% cabernet sauvignon, 15% merlot, 80% sangiovese
<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 Torrione a une couleur rouge rubis et un nez mûr de prunes, de baies et de figes. Légères touches boisées en arrière-plan. Bouche pleine avec beaucoup de fruit et des tannins veloutés. Longue finale. Vin exotique.</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 500 kg par plante.
<b>Viticulture</b>	Biologique
<b>Vendange</b>	Fin septembre/début octobre.
<b>Vinification</b>	La fermentation et la macération dure +/- 14 jours en cuves en béton. La fermentation malolactique a lieu aussi bien en barriques qu'en grands foudres de 30hl.
<b>Fermeture de bouteille</b>	diam
<b>Elevage</b>	15 mois en barriques (1/3 neuves, 2/3 2ème passage).
<b>Analytique</b>	Acidité totale: 5,43 g/l - extrait sec: 33,00 g/l - pH: 3.60
<b>Production</b>	50.000 bouteilles
<b>Notes des critiques</b>	jamessuckling.com: 95 Vinous: 93 Monica Larner, robertparker.com: 93



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)