LICATA

FICHE D'ARTICLE



Nom	Torrione
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2042
Producteur	Petrolo
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, subtilement minéral, riche en tanins, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Val d'Arno di Sopra
Cépages	5% cabernet sauvignon, 15% merlot, 80% sangiovese
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 Torrione a une couleur rouge rubis et un nez mûr de prunes, de baies et de figues. Légères touches boisées en arrière-plan. Bouche pleine avec beaucoup de fruit et des tannins veloutés. Longue finale. Vin exotique.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Mercatale Valdarno, vignobles plantés entre 1970 et nos jours.
Rendement	Max 500 kg par plante.
Viticulture	Biologique
Vendange	Début septembre/début octobre.
Vinification	Vinification naturelle avec levures indigènes en cuves de béton émaillé. Remontages doux et fréquents à la main.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	Maturation en cuves en béton, fûts de chêne français de 40 hl, tonneaux et barriques.
Analytique	Acidité totale: 5,53 g/l - pH: 3,52



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)