LICATA

ARTIKELFICHE

Naam	Merlot Galatrona
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2050
Producent	Petrolo
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, een echte fruitbom, een heus kruidenboeket, stevige houtinvloed, vrij mineraal, krachtige tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Val d'Arno di Sopra
Druivensoorten	100% merlot
Alcoholpercentage	14,00% vol
Omschrijving	In de jaren veertig verwierf de familie Bazzocchi de eigendom van het oude domein Petrolo in de Colli Aretini. Vandaag is het Luca Sanjust die het bedrijf leidt. Het uitgestrekte landgoed is maar liefst 272 hectare groot, 19 hectare olijfbomen en 31 hectare wijngaard, waarvan er 26 in productie zijn. Sinds de jaren tachtig gaat alle aandacht naar de productie van hoogwaardige olijfolie en wijn. De geconcentreerde merlot 'Galatrona' rijpt 18 maanden op nieuwe eiken barriques en draagt de naam van de vesting waar het huidige landgoed ooit deel van uitmaakte. De 'Torrione' is een voluptueuze sangiovese die 15 maanden op Franse barriques rust. De naam verwijst naar de laatste toren die hoog op de berg prijkt. Sinds de jaargang 2006 is er nog een nieuwe topcru 'Bòggina' bijgekomen, die eveneens enkel van de allerbeste sangiovesedruiven gemaakt is uit de gelijknamige wijngaard die al in 1947 werd aangeplant door Gastone Bazzocchi. Deze wijn rijpt 18 maanden op grote Franse tonnen. En Petrolo blijft innoveren: sinds 2011 wordt er volop geëxperimenteerd met het laten rijpen van wijnen in terracotta amforen. De Galatrona heeft een diepe kleur. Het subtiel boeket neemt in intensiteit toe naarmate de wijn zich opent in het glas. Aroma's van kersen, geroosterde amandelen en gedroogde munt voeden een lange en zeer elegante afdronk. Zachte tannines.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pluimwild, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Mercatale Valdarno, wijngaarden aangeplant in het begin van de jaren '90.
Opbrengst	Maximaal 500g per plant.
Oogst	De eerste 10 dagen van september.
Vinificatie	De fermentatie duurde 14 dagen gevolgd door een vlotte malolactische fermentatie.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	18 maanden in nieuwe barriques.
Analytisch	Totale aciditeit: 5,00 g/l - droogextract: 34,50 g/l - pH 3,65
Productie	11.700 flessen

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

Openingsuren van onze winkel

Maa - vrij: 09u00 - 12u30 & 13u30 - 17u00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30 (uitgezonderd juli en augustus)