

Naam	Torrione Trebbiano
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2034
Producent	Petrolo
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, subtiële houttoets, vrij mineraal, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGT Toscana
Druivensoorten	100% trebbiano toscano
Alcoholpercentage	12,50% 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 'Boggina' 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 Torrione Trebbiano heeft een lichtgele kleur met gouden reflecties. In de neus komen frisse aroma's van citrus, witte bloemen en peer naar voren, aangevuld met delicate minerale en licht kruidige toetsen. In de mond toont de wijn zich levendig en elegant, gedragen door een mooie spanning, een zijdezachte textuur en een frisse, zilte afdronk die typisch is voor Toscaanse Trebbiano.

Serveren bij	gestoomde of gepocheerde vis, koud buffet van vis + salades, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, gevogelte zonder saus, zachte of jonge kaas
Oorsprong	Vigneto Poggio, jonge wijnstokken
Opbrengst	50 kwintalen/ha - 3.000 stikken/ha
Druiventeelt	Biodynamisch & Biologisch
Oogst	Tweede helft van september.
Vinificatie	Vinificatie in Franse barriques op maat gemaakt voor de wijn.
Opvoeding	15 maanden sur lies in Franse barriques.
Analytisch	Totale aciditeit: 5,93 g/l - pH: 3,40
Productie	4.000 flessen
Recensentscores	jamesuckling.com: 96

