

Naam	Torrione
Jaartal	2021
Bewaarpotentieel	Tot eind 2039
Producent	Petrolo
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, subtiel mineraal, mondvullende tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Val d'Arno di Sopra
Druivensoorten	5% cabernet sauvignon, 15% merlot, 80% sangiovese

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 'Böggina' 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 heeft een robijnrode kleur en een rijpe neus van pruimen, bessen en vijgen. Lichte houttoets op de achtergrond. Mondvullend met veel fruit en fluwele tannines. Lange afdronk. Exotische wijn.

Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Mercatale Valdarno, wijngaarden aangeplant tussen 1970 en nu.
Opbrengst	Max 500 kg per plant.
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	Eind september, begin oktober.
Vinificatie	De fermentatie en maceratie duurden ongeveer 14 dagen in betonnen cuves, de malolactisch gisting vond plaats in zowel barriques als in 30hl grote tonnen.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	15 maanden in barriques (1/3 nieuw, 2/3 2de gebruik).
Analytisch	Totaal aciditeit: 5.43 g/l - droogextract: 33.00 g/l - pH: 3,60
Productie	50.000 flessen
Recensentscores	jamessuckling.com: 95 Vinous: 93 Monica Lerner, robertparker.com: 93

