

Naam	Torrione
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2039
Producent	Petrolo
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, subtiel mineraal, mondvlullende tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Val d'Arno di Sopra
Druivensoorten	5% cabernet sauvignon, 15% merlot, 80% sangiovese
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 Torrione heeft een robijnrode kleur en een rijpe neus van pruimen, bessen en vijgen. Lichte houttoets op de achtergrond. Mondvlullend met veel fruit en fluwele tannines. Lange afdrank. 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

Begin september tot begin oktober.

Vinificatie

Natuurlijke vinificatie met inheemse gisten in betonnen cuves. Zachte en frequente handmatige overpompings.

Flesafsluiting

diam

Opvoeding

Rijping in betonnen tanks, Franse eikenhouten vaten van 40 hl, tonneaux en barriques.

Analytisch

Totalel aciditeit: 5,53 g/l - pH: 3,52

