LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Merlot Galatrona
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusque fin 2042
Producteur	Petrolo
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, légèrement épicé, bouche clairement boisée, plutôt minéral, riche en tanins, acidité bien intégrée
Appellation	IGP Toscana
Cépages	100% merlot
Alcohol percentage	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 Galatrona a une couleur profonde. Son bouquet sensuel dégage des arômes de fruits mûrs (cerises noires) et des touches d'eucalyptus. L'approche est pleine, la structure riche, avec un caractère fruité et des impressions de bois toasté. Belle acidité qu
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard…), gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Mercatale Valdarno
Rendement	maximum 500g par plante
Vendange	10 premiers jours de septembre
Vinification	la fermentation dure 14 jours, suivie par une rapide fermentation malolactique. Le vin passe ensuite 18 mois en barriques françaises neuves.
Elevage	18 mois en barriques françaises neuves.
Analytique	14% Vol. Total acidity 5.50 g/l net extract 29.30 pH 3.57 Polyphenols 3415
Production	11.700 bouteilles
Recensentscores	Robert Parker: 98 James Suckling, JamesSuckling.com: 98