LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Torrione
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusque fin 2031
Producteur	Petrolo
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, subtilement minéral, riche en tanins, acidité bien intégrée
Appellation	IGP Alta Valle della Greve
Cépages	5% cabernet sauvignon, 15% merlot, 80% sangiovese
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 Torrione a une couleur rouge rubis et un nez mûr de prunes, de baies et de figues. Légères touches boisées en arrière-plan. Bouche pleine avec beaucoup de fruit et des tannins veloutés. Longue finale. Vin exotique.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Mercatale Valdarno, vignobles plantés entre 1970 et nos jours.
Rendement	max 500gfr par plante
Viticulture	Biologique
Vendange	fin septembre/début octobre
Vinification	La fermentation et la macération dure +/- 14 jours en cuves en béton. La fermentation malolactique a lieu aussi bien en barriques qu'en grands foudres de 30hl. La maturation dure environ 15 mois.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	15 mois en barriques (1/3 neuves, 2/3 2ème passage)
Analytique	Alc.: 14,00 % Vol. Total acidity 5.43 g/l net extract 33.00 pH 3.60
Production	50.000 bouteilles
Recensentscores	James Suckling: 95 Antonio Galloni: 91

+32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30