LICATA
WIJNFICHE

| | |
|---|---|
| **Naam** | Merlot Galatrona |
| **Jaartal** | 2016 |
| **Bewaarpotentieel** | Tot eind 2042 |
| **Producent** | Petrolo |
| **Wijnstijl** | vol, krachtig, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, redelijk wat hout in de smaak, vrij mineraal, mondvullende tannines, mooi geïntegreerde zuren |
| **Appellatie** | IGP Toscana |
| **Druivensoorten** | 100% merlot |
| **Alcohol percentage** | 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.<br><br>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.<br><br>De Galatrona heeft een diepe kleur. Het zwoele boeket bestaat uit rijp fruit (zwarte kersen), aardse toetsen en eucalyptus. De aanzet is vol, de structuur rijk met een fruitig karakter en impressies van getoast hout. Mooie aciditeit die een frisse mond na |
| **Serveren bij** | rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pluimwild, pelswild, krachtige of belegen kaas |
| **Oorsprong** | Mercatale Valdarno, wijngaarden aangeplant in het begin van de jaren '90. |
| **Opbrengst** | maximaal 500g per plant |
| **Oogst** | de eerste 10 dagen van september |
| **Vinificatie** | de fermentatie duurde 14 dagen gevolgd door een vlotte malolactische fermentatie. Nadien rijpt de wijn ongeveer 18 maanden in nieuwe Franse barriques. |
| **Opvoeding** | 18 maanden in nieuwe barriques |
| **Analytisch** | 13,90% Vol. Total acidity 5.00 g/l net extract 34,50 pH 3.65 Polyphenols 3145 |
| **Productie** | 11.700 flessen |
| **Recensentscores** | James Suckling, JamesSuckling.com: 98<br>Robert Parker: 98 |