LICATA
WIJNFICHE

Naam	Torrione
Jaartal	2016
Bewaarpotentieel	Tot eind 2034
Producent	Petrolo
Wijnstijl	medium-vol, krachtig, droog, erg fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets, subtiel mineraal, mondvullende tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGP Toscana
Druivensoorten	5% cabernet sauvignon, 15% merlot, 80% sangiovese
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. 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. 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 500kg per plant
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, de rijping duurde ongeveer 15 maanden
Opvoeding	15 maanden in barriques (1/3 nieuw, 2/3 2de gebruik)
Analytisch	13,60% Vol. Total acidity 5.43 g/l net extract 33.00 pH 3.60 Polyphenols 2920
Productie	37.000 flessen