

'Torrione' Val d'Arno di Sopra Petraviva Rosso 2018 Petrolo



Der Name Galatrona steht für einen toskanischen Weinberg, in dem einer der ganz grossen Merlot dieser Welt entsteht. Wer einmal einen 'Galatrona' probiert hat, wird ihn nicht mehr vergessen. Der 2018er ist ein Gigant mit bis zu 98 Punkten.

Weintyp	Rotwein
Produzent	Petrolo
Region	Toskana
Rebsorte(n)	Merlot
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18 °C
Alkoholgehalt	14,5 %
Reifepotenzial	bis 2040
Ausbau	Barrique
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

98/100 Punkte James Suckling

"Aromas of blackberries, black olives, green olives and violets. It's really aromatic. Full-bodied, yet so precise and polished with creamy, layered tannins that caress your palate. It's extremely persistent and goes on for minutes. Only 40% new wood. Really balanced. All about purity and complexity. From organically grown grapes."

97/100 Punkte Robert Parker's Wine Advocate

"Petrolo is a certified organic grower, and this iconic expression of Merlot from Tuscany has now moved on from IGT status to the Val d'Arno di Sopra appellation. This is big news for an appellation trying to carve out its own identity in the competitive environment of Tuscan wine appellations. There is arguably no wine in this area near Arezzo more celebrated than Galatrona. The Petrolo 2018 Val d'Arno di Sopra Galatrona is a beautifully soft and supple expression with dark fruit, cherry, blackberry, tobacco, spice and smoked cedar wood. The results are balanced and elegant, and this vintage has a beautiful manner in which it presents the intensity and depth of Tuscan Merlot without any of the heaviness or darkness you might anticipate. Everything comes together here with careful precision and wholeness." - Monica Larner

Bewertungen und Pressestimmen

97 Punkte - Decanter

"This is seductive with tons of finesse and layers of liquorice and olive paste with grip and smoked swirls of grilled oak. I love the confidence and complexity of this wine. 2018 had less extreme temperatures than 2017 in this corner of Chianti, and it gives a lilting freshness while still guarding the wild fig and rosemary aromatics that give a sense of place. Overall, a gorgeous wine and an extremely easy bottle to recommend."

96 Punkte - Vinous

"The flagship 2018 Galatrona, 100% Merlot, is very beautiful. Silky tannins wrap around a core of Merlot fruit. I am struck by how elegant the 2018 is, as Galatrona is so often a wine of impact. Black cherry, chocolate, game, leather, licorice and spice give the 2018 a good bit of nuance. This is an especially understated, refined edition of Galatrona." - Antonio Galloni

Vinous über den 2018er-Jahrgang

"These may very well be the finest wines I have ever tasted from Luca Sanjust at Petrolo. From top to bottom, the range is so impressive." - Antonio Galloni

Wine in Black-Bewertung: 98P

Luca Sanjust ist der Mann, der aus der Fattoria Petrolo eines der führenden Weingüter der Toskana gemacht hat. Von Grund auf biologisch bewirtschaftet, stehen ihm drei aussergewöhnlich gute Terroirs zur Verfügung. Eines davon ist der Weinberg Galatrona, der in den 1980er-Jahren mit besten Merlot-Klonen aus Bordeaux bepflanzt wurde. Galatrona ist reich an Lehm, Ton, mit Schiefer, Mergel und Sandsteinen. Lehm hilft, die Feuchtigkeit im Boden zu halten, woran der Merlot in den heissen, trockenen, toskanischen Sommern einen höheren Bedarf hat. Die Kombination von Steinen, Schiefer und Lehm gehört zu den Elementen, die es dem 'Galatrona' ermöglichen, ein eleganter und voller Wein zu werden und gleichzeitig die Frische zu bewahren. Mit den Bewertungen, die von 98 Punkten angeführt werden, ist dieser Merlot endgültig im Olymp angekommen.

Tasting Note

Der 2018er 'Galatrona' ist ein unglaublich charmanter, verführerischer und dichter Wein der sich mit Noten von Süssholz und Pflaumen, Schwarzkirschen und Schokolade öffnet. Diese Noten werden begleitet von Oliventapenade und gegrillten Kräutern, Leder und getoasteter Eiche. Man hat das Gefühl, gleichzeitig eine Donauwelle in flüssiger Form im Glas zu haben, wie auch den Duft der Maccia. Am Gaumen zeigt der Merlot Noten von Feigen und Zwetschgen, das Holz ist wieder da, das Struktur und Aromen gibt. Das Tannin wirkt sehr fein und wird begleitet von einer unbändigen Frische und Mineralität. Dabei wogt die reife, dunkle Frucht in Wellen über den Gaumen und bleibt lange, sehr lange am Gaumen.

Passt zu

toskanischer Küche wie Ragù, gegrilltem Steak vom Chianina-Rind und gefüllten und gebratenem Auberginen.

Weingut

Petrolo ist ein kleines aber überaus feines Kultweingut, das im toskanischen Val d'Arno zu finden ist. Der erste, der dieses alte Anwesen zu neuem Leben erweckte war Gastone Bazzocchi. Er erzeugte dort ab 1940 Sangiovese von höchster Qualität. Zum heutigen Kult-Status hat es Gastones Enkel Luca Sanjust gebracht, der neben dem grossen reinsortigen Sangiovese namens 'Bòggina' den Merlot namens 'Galatrona' und die Torrione-Cuvée berühmt gemacht hat. 'Galatrona' stammt von einem 10-Hektar-Weinberg, der in den 1980ern und 1990ern ausschliesslich mit besten Merlot-Clonen aus Pomerol und Saint-Émilion sehr dicht bepflanzt wurde. Ähnlich verhält es sich mit dem Cabernet Sauvignon in Campo Lusso. Die Weinberge befinden sich unweit der Chianti-Hügel in der DOC Val d'Arno di Sopra.

Vinifikation

Der Petrolo 'Torrione' Val d'Arno di Sopra Petraviva Rosso 2018 ist eine Cuvée aus 80 % Sangiovese aus Bòggina, 15 % Merlot aus Galatrona und 5 % Cabernet Sauvignon aus Campo Lusso. Nach der Handlese wurden die kleinen Kisten zur weiteren Selektion ins Weingut gebracht und dann spontan in mit Glas ausgekleideten Beton-Cuves nach Rebsorte vergoren. Während der Gärung erfolgte ein sanftes häufiges manuelles Umpumpen während einer langen Vergärung. Die malolaktische Gärung erfolgte im Holz. Ausgebaut wurde der Wein in Betontanks, 40 Hektoliter-Fässern aus französischer Eiche, Tonneaux und Barriques für bis zu 18 Monate. Danach erfolgte die Assemblage der einzelnen Sorten, die Füllung ohne Filtration und ein weiteres Reifen auf der Flasche.