

## Galatrona Petrolo

### Вино Галатрона Пётроло, красное сухое

**Страна:** Италия

**Регион:** Тоскана, Валь д'Арно ди Сопра DOC

**Производитель:** Petrolo Società Agricola S.S.

**Крепость:** 14% об.

**Сортовой состав:** Мерло

**Выдержка:** 18-20 месяцев в барриках, батонаж тонкого дрожжевого осадка в течение первых 6-8 месяцев

**Особенность:** ручной сбор, урожай собран с виноградника Галатрона, винодельня прошла официальную органическую сертификацию, ферментация протекает в цементных чанах с использованием дикой расы дрожжей

**Цвет:** темно-рубиновый

**Аромат:** яркий, насыщенный, раскрывается оттенками ежевики, черной черешни, фиалок, сливы, кедра, кофе, ванили и пикантными землистыми нюансами

**Вкус:** полнотелый, сбалансированный, с мощными бархатистыми танинами и утонченной кислотностью, с тонами спелых красных ягод и фруктов, шоколада, мяты, сладких специй в длительном послевкусии

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** выдержанные сыры, красное мясо на гриле, медальоны из говядины с соусом демиглас, утка с ягодным соусом, баранина в перечном соусе



## PETROLO

Галатрона — это одноименный виноградник мерло «Гран Крю», засаженный между концом 80-х и серединой 90-х годов 20 века клонами бордо. Своеобразная почва, богатая глиной со вкраплениями сланца, мергеля и песчаника, позволяет сконцентрировать все наиболее ценные компоненты винограда, необходимые для великолепной структуры, элегантности, баланса и стойкости этого вина.

Поместье Petrolo было приобретено в 1940-х годах семьей Баццоки.

Территория вокруг виноградников покрыта лесами и оливковыми рощами, образуя богатую экосистему с почвой и виноградниками. С 2004 года Petrolo практикуют минимальное вмешательство в ведение сельского хозяйства: не орошают виноградники, не вносят удобрения, без обработки почв, без использования пестицидов, при этом проводится мульчирование (покрытие почвы для ее естественной защиты) засевом травы. В 2016 году винодельня прошла официальную органическую сертификацию (оливковое масло Petrolo является органическим с 90-х годов). Для достижения естественного баланса на винограднике работы осуществляются вручную лишь с точечным вмешательством. Подрезка и прореживание винограда почти отсутствуют на уже стабильных зрелых виноградниках. Сегодня вмешательство необходимо только в самые сложные годы.

Галатрона — великое вино, является чистым и уникальным выражением терруара и сорта. Начиная с 2001 года, каждый винтаж высоко отмечают ведущие винные эксперты и авторитетные рейтинги: James Suckling (JS), Robert Parker (RP), Wine Spectator (WS), Decanter (DEC-5, DEC-100), Falstaff Magazine (FM) и многие другие.