



Petrolo 'Petrolo Galatrona' Val d'Arno Di Sopra Rouge 2023



VINIFICATION

Vendange manuelle en cagettes. Sélection des raisins à l'aide d'une table de tri. Fermentation spontanée avec des levures indigènes dans des cuves en béton vitrifié. Remontages manuels doux et fréquents. Macérations longues.

ÉLEVAGE

Fermentation malo-lactique spontanée dans le bois. Élevage pendant environ 18 mois dans des tonneaux et des barriques de chêne français rigoureusement sélectionnés, dont un tiers est neuf. Batonnage constant des lies fines pendant les premiers mois.

CÉPAGE

Merlot 100%

DÉGUSTATION

« Le Galatrona 2023, 100 % merlot, est souple, soyeux et sensuel. Des arômes de fruits noirs, de clous de girofle, de cuir, de menthol et de réglisse se marient harmonieusement dans le verre. Des arômes délicats et soyeux façonneront ce millésime discret et moyennement corsé, fleuron du domaine.[...] c'est un vin qui impressionne par sa finesse. C'est un pas en avant par rapport au 2022... » – Antonio Galloni, VINOUS

