

## Torrione, IGT Toscana, Petrolo

Torrione är ett koncentrerat och mycket välbalanserat vin som är framställt på Sangiovese. Vinet ger tydligt uttryck för det druvtypiska samt den terrior det kommer ifrån. Vinodlingarna ligger i gränslandet mellan Colli Aretini och Chianti Classico, vilket bidrar till vinets komplexitet. Det är inte förvånande att man ofta finner Torrione på topplistor över de mest prisvädra vinerna i världen. Senast med på Wine Spectators "TOP 100" 2009 med årgång 2007.



<b>Årgång</b>	2007
<b>Druvsort</b>	Sangiovese
<b>Alkoholhalt</b>	14%
<b>Produkttyp</b>	Röda viner – fylliga
<b>Ursprung</b>	IGT Toscana (Colli Aretini)
<b>Producent</b>	Fattoria Petrolo
<b>Altitud</b>	250 – 450 meter
<b>Jordmån</b>	Mineralrik lera skiktad med Galestro samt skiffer
<b>Skördeuttag</b>	Max 500 gr per vinranka
<b>Skörd</b>	För hand
<b>Jäsning och maceration</b>	Temperaturstyrd tank av rostfritt stål
<b>Utveckling och lagring</b>	Malolaktisk jäsning, dels i franska ekfat(2,25 hl och 30 hl). Därefter 15 månaders utveckling i franska ekfat, varav en tredjedel nya.

### Kommentar

**Färg:** Djup rubinröd.

**Doft:** Generös med inslag av körsbär, björnbär, jordgubbe, plommon, choklad, lakrits, mineraler samt balsamiska toner med dragning mot cederträ.

**Smak:** Härligt fyllig med karaktär av röd frukt, körsbär, plommon, choklad, mineraler samt balsamiska toner med dragning mot cederträ. Tanninerna är trevliga och tuggvänliga. Eftersmaken är välbalanserad och lång.

**Passar till:** Lamm, nöt och vilt. Prova gärna till vildsvinstek eller –gryta, utmärkt även till mellanlagrade ostar såsom pecorino och parmesan.

### Fattoria Petrolo

All den kärlek och respekt som tillägnas vingården och vinodlingarna i Petrolo, återfinner man i de underbara viner som produceras. Av drygt 30.000 Merlotvinrankor framställs 15.000 flaskor Galatrona, d.v.s. mindre än en halv flaska per ranka. Från mer än 80.000 vinstockar med Sangiovesedruvor produceras endast 45.000 flaskor Torrione. Trots den höga koncentrationen är dessa viner mycket välbalanserade och har dessutom en enastående bakomliggande struktur. Med en konstant närvaro i vinfälten, omsorgsfullt arbete i vinkällaren, extremt bra väderförhållande och jordmån, kan Petrolo varje år producera stora viner. Mellan årgångarna finns det en liten variation och skillnad i karaktäristika beroende på de yttre förutsättningarna. Målsättningen är dock alltid att göra det hantverk som erfordras för att komma nära vingårdens "Ideal" vad gäller Sangiovese och Merlot. Petrolos ideal, utöver det druvtypiska, är ett vin som ger uttryck för den terrior som den kommer ifrån. Det skall vara ett vin som är klassiskt utöver att bara vara gott. I vinet skall man finna känslan från de som har gjort vinet, funderat på det och som i flera generationer bott och verkat på den jord som vinrankorna står i.