

## Galatrona IGT Toscana, Petrolo (artikelnr: 73463-01)

Galatrona tillhör Italiens absolut bästa viner. Uppskattad och hyllad av många vinkännare och -älskare från hela världen. Vinet som är framställt på Merlot, är mycket koncentrerat, laddad med härlig frukt och delikata syror med en enastående bakomliggande struktur. Galatrona ger ett tydligt uttryck för det druvtypiska och den terrior den kommer ifrån. Detta i enlighet med Petrolos ideal. Detta vin är ett måste för den som älskar Merlot. Ett utmärkt matvin, men även ett vin att bara njuta av och meditera till.



<b>Årgång</b>	2007
<b>Druvsort</b>	Merlot
<b>Alkoholhalt</b>	14%
<b>Produkttyp</b>	Röda viner – fylliga
<b>Ursprung</b>	IG 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>	Mindre än 500 g per vinstock
<b>Skörd</b>	För hand
<b>Jäsning och maceration</b>	Temperaturstyrd tank av rostfritt stål
<b>Utveckling och lagring</b>	Malolaktisk jäsning i franska ekfat. Därefter 18 månaders utveckling i franska ekfat. Efter buteljering vilar vinet 6 månader i flaska.

### Kommentar

**Färg:** Djupt mörkröd.

**Doft:** Generös med inslag av massor av mogen mörk frukt, björnbär, viol, kryddor och rostad ek.

**Smak:** Fantastisk arom med inslag av björnbär, blåbär, choklad, kryddor och rostad ek.

Eftersmaken är fyllig, lång och välbalanserad. Tanninerna är härligt runda och mogna.

**Passar till:** Lamm, nöt, vilt och smakrika hårdostar såsom pecoriono, parmesan och gryère.

### 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.