



PETROLO



## GALATRONA



**La Vigna:** Galatrona è il “**Grand-Cru**” di Merlot di Petrolo, proveniente dall’omonimo vigneto piantato tra la fine degli anni ‘80 e la metà degli anni ‘90 con cloni bordolesi di bassa vigoria. Il vigneto ha un’estensione di 10 Ha per un totale di quasi 50.000 piante allevate a cordone speronato.

**Il Terreno:** Terreno di medio impasto ricco di **argilla** con **galestro**, **alberese** e **arenaria**. Altitudine 300 m slm. Esposizione sud-est. Si trova ai confini sud orientali dei Monti del Chianti, nella **DOC Val d’Arno di Sopra**. L’argilla aiuta a mantenere l’umidità del terreno, di cui il merlot ha più bisogno durante i caldi e asciutti mesi estivi. La combinazione di argilla e sassi è tra i fattori che permettono al vigneto Galatrona di produrre un vino elegante e molto strutturato anche nelle annate considerate minori.

**Viticultura:** Dal 2004 abbiamo abbandonato l’agricoltura tradizionale a favore di pratiche **naturali e sostenibili**: nessuna irrigazione o concimazione, inerbimento integrale con pacciamatura e abolizione di pesticidi di sintesi. Dall’annata 2016 Petrolo ha ottenuto la certificazione di **agricoltura biologica** anche nella conduzione dei vigneti (l’olio di Petrolo è biologico già dagli anni ‘90). Per favorire l’**equilibrio naturale in vigna** la gestione del verde viene eseguita manualmente con interventi mirati. Potature spinte e diradamenti sono pressoché assenti nelle piante più mature, già in **equilibrio**. Una gestione straordinaria del verde si rivela oggi necessaria solamente nelle annate più difficili.

**Vinificazione:** Raccolta **manuale** in cassette e selezione degli acini su tavolo di **cernita**. Vinificazione **naturale** con lieviti autoctoni in vasche di cemento. Rimontaggi manuali frequenti ma delicati. Lunghe macerazioni.

**Maturazione:** fermentazione **malo-lattica spontanea** in legno. Maturazione per circa 18720 mesi in barriques e tonneaux di **rovere francese** rigorosamente selezionate, per un terzo nuove. **Batonnage** costanti delle fecce fini per i primi 8 mesi.

**Stile:** Vino intenso ed elegante, di grande struttura e complessità con acidità, frutto e tannini in un piacevole equilibrio. Un grande vino, al di là della varietà delle uve dal quale è composto, deve essere **espressione del suo territorio**. Oltre ad essere essenzialmente buono, che sia a suo modo un classico.



## PETROLO

# GALATRONA

## Annate 2018-1994

| Galatrona 2018       |  | BIOLOGICO |
|----------------------|--|-----------|
| <b>Denominazione</b> | DOC Valdarno di Sopra, Merlot (100%), Vigna Galatrona. integralmente prodotto e imbottigliato all'origine. BIO   |           |
| <b>Annata:</b>       | Tra le <b>migliori annate di sempre</b> con risultati straordinari per qualità e quantità. Il freddo e le piogge dell'inverno sono arrivati tardi. Primavera molto piacevole e luminosa con temperature leggermente sopra la media. L'estate ha mantenuto temperature calde ma senza eccessi con precipitazioni contenute. Queste condizioni hanno sostenuto una <b>crescita equilibrata</b> e una <b>perfetta maturazione</b> delle uve in condizioni sanitarie ottimali. |           |
| <b>Raccolta</b>      | Regolare. Iniziata la prima settimana di Settembre.  |           |
| <b>Resa</b>          | Questa annata ha permesso una produzione di qualità abbondante.  |           |
| <b>Produzione</b>    | 30000 bordolesi; 1500 magnum; 300 jeroboam; 50 Mathusalem; 5 Salmanazar; 10 Nabuchodonosor; 5 Melchior; 3 Primat   |           |
| <b>Punteggi (*)</b>  | 98 TOP100 JS 96 VG 97 RP 97 DEC 96 DW 99+ TOP 100 LG   |           |
| <b>Parametri</b>     | Alcool: 14,5% Acidità: 5.54 g/l pH:-- Vol Acid: 0,83g/l Estratto secco: 30.1 g/l   |           |

| Galatrona 2017       |  | BIOLOGICO |
|----------------------|--|-----------|
| <b>Denominazione</b> | IGT Toscana. 100% merlot, integralmente prodotto e imbottigliato all'origine. BIO  |           |
| <b>Annata:</b>       | Annata molto difficile con gelate primaverili e grande siccità estiva. Vigna Galatrona non ha fortunatamente subito danni dalla gelata ma la produzione è stata compromessa dalla siccità che ha reso necessaria una drastica riduzione della resa per permettere la maturazione equilibrata dei pochi selezionati grappoli rimasti in pianta. |           |
| <b>Raccolta</b>      | Anticipata all'ultima settimana di Agosto.   |           |
| <b>Resa</b>          | Rese drasticamente contenute   |           |
| <b>Produzione</b>    | 20000 bottiglie  |           |
| <b>Punteggi (*)</b>  | 97 JS 95 WA 94 AG 95 FA 3/3 GR 5/5 DU 96 DW  |           |
| <b>Parametri</b>     | Alcool: 14,5 % Acidità: 5.52 g/l pH:3.62 Vol Acid: 0,83g/l Estratto secco: 30.6 g/l  |           |

| Galatrona 2016       |  | BIOLOGICO |
|----------------------|--|-----------|
| <b>Denominazione</b> | DOC Valdarno di Sopra, Vigna Galatrona, integralmente prodotto e imbottigliato all'origine. 100% merlot. BIO   |           |
| <b>Annata:</b>       | Molto simile all'annata 2015, tra le migliori annate di sempre. Inverno con piogge abbondanti, primavera regolare, estate, seppur più calda della media, senza eccessi di temperature. Queste condizioni hanno sostenuto una crescita equilibrata e una perfetta maturazione delle uve in condizioni sanitarie ottimali. |           |
| <b>Raccolta</b>      | Regolare. Iniziata la prima settimana di Settembre.  |           |
| <b>Resa</b>          | Questa annata ha permesso una produzione di qualità abbondante.  |           |
| <b>Produzione</b>    | 30000 bottiglie  |           |
| <b>Punteggi (*)</b>  | 98 JS 95 WS 98 WA 94 AG 98 FA  |           |
| <b>Parametri</b>     | Alcool: 14% Acidità: 5.70 g/l pH:3.57 Vol Acid: 0,87g/l Estratto secco: 29.2 g/l   |           |

| Galatrona 2015       |   | BIOLOGICO |
|----------------------|---|-----------|
| <b>Denominazione</b> | DOC Valdarno di Sopra, Vigna Galatrona, integralmente prodotto e imbottigliato all'origine. 100% merlot   |           |
| <b>Annata:</b>       | Tra le migliori annate di sempre. Inverno con piogge abbondanti, primavera regolare ed estate senza eccessi di temperature. Queste condizioni hanno sostenuto una crescita equilibrata e una perfetta maturazione delle uve in condizioni sanitarie ottimali. |           |
| <b>Raccolta</b>      | Regolare. Iniziata la prima settimana di Settembre.   |           |
| <b>Resa</b>          | Questa annata ha permesso una produzione di qualità abbondante.   |           |
| <b>Produzione</b>    | 25000 bottiglie   |           |
| <b>Punteggi (*)</b>  | 99 JS (2nd Best wine of the World) 96 WA 92 WS 95 AG 98 FA 2 bicc GR Grande Vino SW   |           |
| <b>Parametri</b>     | Alcool:13.5% Acidità: 5.70 g/l pH:3.72 Vol Acid: 0,84g/l Estratto secco: 31.4 g/l   |           |



## PETROLO

### Galatrona 2014

|                      |  |
|----------------------|--|
| <b>Denominazione</b> | DOC Valdarno di Sopra, Vigna Galatrona, integralmente prodotto e imbottigliato all'origine. 100% merlot  |
| <b>Annata:</b>       | Annata mite ma più piovosa della norma. Nella nostra zona non ci sono state condizioni estreme o dannose. A fine Agosto un decisivo miglioramento dell'estate ha consentito, in seguito ad un attenta conduzione agronomica di ottenere ottimi risultati. Il Galatrona si dimostra ancora una volta un vino in grado di dare risultati sorprendenti anche nelle annate ritenute più difficili. |
| <b>Raccolta</b>      | Regolare. Iniziata la prima settimana di Settembre.  |
| <b>Resa</b>          | Le rese sono state più contenute per aiutare i grappoli rimanenti a completare la maturazione in maniera ottimale  |
| <b>Produzione</b>    | 16000 bottiglie  |
| <b>Punteggi (*)</b>  | 95 JS WS 90 93+ AG 93 FA   |
| <b>Parametri</b>     | Alcool:13.5% Acidità: 5.64 g/l pH:3.48 Estratto secco: 29 g/l  |

### Galatrona 2013

### DOC Valdarno di Sopra, prima annata

|                      |  |
|----------------------|--|
| <b>Denominazione</b> | DOC Valdarno di Sopra, Vigna Galatrona, integralmente prodotto e imbottigliato all'origine. 100% merlot                              |
| <b>Annata:</b>       | Grande annata. Temperature e precipitazioni nella media. Sviluppo regolare del vigneto con ottima maturazione graduale del grappolo. |
| <b>Raccolta</b>      | Regolare. Iniziata la prima settimana di Settembre.  |
| <b>Resa</b>          | Questa bella annata ci ha permesso di aumentare leggermente le rese per pianta.  |
| <b>Produzione</b>    | 20000 bottiglie  |
| <b>Punteggi (*)</b>  | 98 JS 92 WS 91 AG 97+ WA 93 FA 3/3 GR  |
| <b>Parametri</b>     | Alcool:13.89% Acidità: 5.78 g/l pH:3.55 Estratto secco: 29.6 g/l   |

### Galatrona 2012

|                      |  |
|----------------------|--|
| <b>Denominazione</b> | IGT Toscana. 100% merlot, integralmente prodotto e imbottigliato all'origine   |
| <b>Annata:</b>       | Molto asciutta. Il terreno era inaridito dopo la siccità che ha caratterizzato la seconda metà del 2011. L'innevamento di Febbraio e le piogge di Aprile sono riuscite solo a mitigare la carenza idrica del suolo. Il caldo estivo è arrivato già a fine Giugno con temperature elevate. Problemi seri di maturazione dovuti alla siccità sono stati evitati solo grazie a qualche precipitazione di fine Agosto che ha permesso alle viti di completare il loro ciclo. |
| <b>Raccolta</b>      | La raccolta è iniziata ai primi giorni di Settembre, in linea con le annate più regolari.  |
| <b>Resa</b>          | L'annata asciutta ha limitato notevolmente le quantità ma non la qualità, che siamo riusciti a mantenere.  |
| <b>Produzione</b>    | 15000 bottiglie  |
| <b>Punteggi (*)</b>  | 96 JS 93 AG 94 WA 93 WS 97 Falstaff 3/3 GR 5/5 DU  |
| <b>Parametri</b>     | Alcool:13.99% Acidità: 6.19 g/l pH:3.55 Estratto secco: 31.6 g/l   |

### Galatrona 2011

|                      |  |
|----------------------|--|
| <b>Denominazione</b> | IGT Toscana. 100% merlot, integralmente prodotto e imbottigliato all'origine   |
| <b>Annata:</b>       | L'annata è stata molto difficile. E' iniziata con un decorso regolare ma nella seconda metà di Agosto sono arrivate temperature elevate da record e venti asciutti che hanno accelerato la maturazione e la concentrazione zuccherina in pochissimo tempo. |
| <b>Raccolta</b>      | E' stato necessario anticipare la raccolta al 26 di Agosto per mantenere i giusti livelli di acidità e limitare una eccessiva concentrazione degli zuccheri.   |
| <b>Resa</b>          | Grazie ad una raccolta veloce e tempestiva la perdita di produzione è stata contenuta.   |
| <b>Produzione</b>    | 15000 bottiglie  |
| <b>Punteggi (*)</b>  | 99 JS 95 AG 94 IA 94 WS 97 FA  |
| <b>Parametri</b>     | Alcool:14.08% Acidità:5.82 g/l pH:3.61 Estratto secco: 31.4 g/l  |



## PETROLO



### Galatrona 2010

|                      |   |
|----------------------|---|
| <b>Denominazione</b> | IGT Toscana. 100% merlot, integralmente prodotto e imbottigliato all'origine  |
| <b>Annata:</b>       | Un'annata molto buona. Temperature e precipitazioni nella media. Nessuno stress idrico. Sviluppo regolare del vigneto con ottima maturazione graduale del grappolo. |
| <b>Raccolta</b>      | Regolare. Iniziata il 6 di Settembre.   |
| <b>Resa</b>          | Regolare  |
| <b>Produzione</b>    | 18000 bottiglie   |
| <b>Punteggi (*)</b>  | 95 JS 93 WA 94+ IA 94 WS 92 FA  |
| <b>Parametri</b>     | Alcool:14.42% Acidità:5.67 g/l pH:3.62 Estratto secco:29.8 g/l  |

### Galatrona 2009

|                      |  |
|----------------------|--|
| <b>Denominazione</b> | IGT Toscana. 100% merlot, integralmente prodotto e imbottigliato all'origine   |
| <b>Annata:</b>       | Una grande annata caratterizzata da condizioni climatiche eccezionalmente bilanciate che hanno permesso un'ottima maturazione del grappolo.  |
| <b>Raccolta</b>      | Iniziata il 31 Agosto, le ottime condizioni hanno permesso una vendemmia tranquilla e graduale, abbiamo potuto aspettare che i singoli lotti raggiungessero una maturazione ottimale prima della raccolta. |
| <b>Resa</b>          | Regolare. Le viti più giovani adesso nei primi anni di maturità hanno permesso una maggior produzione.   |
| <b>Produzione</b>    | 18000 bottiglie  |
| <b>Punteggi (*)</b>  | 97 JS 98 WA 94 IA 94 AG 90 WS 97 FA  |
| <b>Parametri</b>     | Alcool:14.20% Acidità:5.88 g/l pH:3.68 Estratto secco:33.5 g/l   |

### Galatrona 2008

|                      |  |
|----------------------|--|
| <b>Denominazione</b> | IGT Toscana. 100% merlot, integralmente prodotto e imbottigliato all'origine   |
| <b>Annata:</b>       | Una primavera e inizio estate fresche e molto piovose hanno obbligato a ripetuti interventi agronomici per mantenere il perfetto stato sanitario delle piante. Le condizioni sono migliorate verso la fine di Agosto permettendo un'ottima maturazione e favorendo nel vino più l'eleganza che la struttura. |
| <b>Raccolta</b>      | Iniziata i primi giorni di Settembre, una lunga e piacevole raccolta grazie ad un mese particolarmente favorevole.   |
| <b>Resa</b>          | La resa è stata contenuta soprattutto nelle vigne più giovani per permetterle di formare uve strutturate nonostante l'annata più difficile.  |
| <b>Produzione</b>    | 15000 bottiglie  |
| <b>Punteggi (*)</b>  | 95 JS 93+ AG/WA 93 IA 95 FA  |
| <b>Parametri</b>     | Alcool:14.00% Acidità:5.60 g/l pH:3.62 Estratto secco:30.5 g/l   |

### Galatrona 2007

|                      |  |
|----------------------|--|
| <b>Denominazione</b> | IGT Toscana. 100% merlot, integralmente prodotto e imbottigliato all'origine   |
| <b>Annata:</b>       | Un'annata tipica a quelle del Chianti. Inverno freddo, belle piogge primaverili, ottime giornate calde e assolate in estate. Un'annata equilibrata che ha permesso una maturazione ottimale in grado di concentrare tutte le componenti più nobili dell'uva. |
| <b>Raccolta</b>      | Leggermente in anticipo. iniziata il 29 Agosto con decorso regolare.   |
| <b>Resa</b>          | Resa regolare di incredibile eleganza e struttura.   |
| <b>Produzione</b>    | 15000 bottiglie  |
| <b>Punteggi (*)</b>  | 98 JS 95+ AG 94 IA 95+ WA 96 FA  |
| <b>Parametri</b>     | Alcool:14.32% Acidità:5.38 g/l Estratto secco:30.5 g/l   |

### Galatrona 2006

|   |   |
|---|---|
| <b>Denominazione</b>                      | IGT Toscana. 100% merlot, integralmente prodotto e imbottigliato all'origine  |
| <b>Annata:</b>                            | Un'annata insolitamente secca. La primavera asciutta e precoce ha anticipato la maturazione fenolica. L'estate è stata calda ma senza picchi eccessivi di temperatura quindi le piante non hanno sofferto.                              |
| <b>Raccolta</b>                           | Completata nella prima metà di Settembre.   |
| <b>Produzione</b>                         | 15000 bottiglie   |
| <b>Note di degustazione (J. Suckling)</b> | Score 96<br>Big and fleshy, with loads of blackberry, dark chocolate, olive and vanilla character. Full and chewy, with beautiful ripe fruit and quality tannins. This is juicy. Layered, dense and beautiful. A Merlot for the cellar. |



## PETROLO



### Galatrona 2005

|   |  |
|---|--|
| <b>Denominazione</b>                      | IGT Toscana. 100% merlot, integralmente prodotto e imbottigliato all'origine   |
| <b>Annata:</b>                            | La primavera è progredita normalmente. L'estate è stata calda ma senza picchi eccessivi di temperatura.  |
| <b>Raccolta</b>                           | Durante la prima decade di Settembre   |
| <b>Produzione</b>                         | 15000 bottiglie  |
| <b>Note di degustazione (J. Suckling)</b> | Score 93<br>Intense aromas of violet and other flowers, with hints of blackberry, currant and blueberry. Full-bodied, with layers of velvety tannins and a long finish of fruit and chocolate. Not the 2004, but excellent nonetheless. Merlot. Best after 2010. |

### Galatrona 2004

|                      |   |
|----------------------|---|
| <b>Denominazione</b> | IGT Toscana. 100% merlot, integralmente prodotto e imbottigliato all'origine  |
| <b>Annata:</b>       | Annata molto buona, tra le migliori annate per Petrolo, sia per il Merlot che per il Sangiovese.  |
| <b>Raccolta</b>      | Iniziata il 9 di Settembre, le ottime condizioni hanno permesso una vendemmia tranquilla e graduale e una maturazione ottimale alla raccolta. |
| <b>Resa</b>          | Produzione molto buona considerando che una buona porzione del vigneto Galatrona aveva solo 8 anni.   |
| <b>Produzione</b>    | 12000 bottiglie   |
| <b>Punteggi (*)</b>  | 97 JS 96 AG 96 IA 97 WA   |
| <b>Parametri</b>     | Alcool:14.00% Acidità:5.00 g/l Estratto secco:30.2 g/l  |

### Galatrona 2003

|   |  |
|---|--|
| <b>Denominazione</b>                      | IGT Toscana. 100% merlot, integralmente prodotto e imbottigliato all'origine   |
| <b>Annata:</b>                            | Opposta rispetto al 2002, questa annata è stata estremamente calda e asciutta già dalla primavera. Il caldo si è inasprito durante l'estate e le viti sono state colpite dalla siccità. Una maturazione equilibrata è stata ottenuta solo limitando ulteriormente la resa per pianta a 350 gr. |
| <b>Raccolta</b>                           | Per evitare sovraturazione e grappoli appassiti e mantenere la giusta acidità abbiamo dovuto affrettarci a vendemmiare già dal 20 agosto. Abbiamo raccolto solo la mattina a causa delle temperature pomeridiane eccessive.  |
| <b>Produzione</b>                         | 10000 bottiglie  |
| <b>Note di degustazione (J. Suckling)</b> | score 96<br>Fantastic aromas of black olives, meat and berries with hints of violets. Complex. Full-bodied, velvety and long. Gorgeous and powerful Merlot. Blockbuster. This could be the wine of the vintage. Best after 2008.   |

### Galatrona 2001

|                      |  |
|----------------------|--|
| <b>Denominazione</b> | IGT Toscana. 100% merlot, integralmente prodotto e imbottigliato all'origine                                   |
| <b>Annata:</b>       | Un ottima annata, calda ha permesso anche alle vigne più giovani di raggiungere struttura e buona maturazione. |
| <b>Raccolta</b>      | è iniziata il 6 di Settembre   |
| <b>Resa</b>          | Regolare considerando il fatto che una buona parte del vigneto era molto giovane.                              |
| <b>Produzione</b>    | 11000 bottiglie  |
| <b>Punteggi (*)</b>  | 96 JS 96+ IA   |
| <b>Parametri</b>     | Alcool:13.70% Acidità:5.80 g/l pH:3.51 Dry Extract:34.40 g/l   |

### Galatrona 2000

|                      |  |
|----------------------|--|
| <b>Denominazione</b> | IGT Toscana. 100% merlot, integralmente prodotto e imbottigliato all'origine                           |
| <b>Annata:</b>       | Molto calda e asciutta con poche precipitazioni  |
| <b>Raccolta</b>      | anticipata al 28 di Agosto per la veloce maturazione dell'uva  |
| <b>Resa</b>          | Piuttosto bassa. I grappoli sono stati scelti prevalentemente dalle piante più mature piantate nel '90 |
| <b>Produzione</b>    | 6000 bottiglie   |
| <b>Punteggi (*)</b>  | 95 JS 92 WA  |
| <b>Parametri</b>     | Alcool:14.50% Acidità:5.10 g/l Dry Extract:29.95 g/l   |





## PETROLO

### Galatrona 1999

|   |   |
|---|---|
| <b>Denominazione</b>                      | IGT Toscana. 100% merlot, integralmente prodotto e imbottigliato all'origine  |
| <b>Annata:</b>                            | Grazie alle abbondanti piogge di Marzo-Aprile, i vigneti hanno ben sopportato la siccità e le alte temperature estive. L'annata 1999 ha dato simili risultati al 1997.  |
| <b>Raccolta</b>                           | Metà Settembre  |
| <b>Produzione</b>                         | 4500 bottiglie  |
| <b>Note di degustazione (J. Suckling)</b> | - score 96<br>Flashy, seductive red. This remains the Pétrus of Italy. Black color, with opulent aromas of blackberries, cherries and minty oak. Full-bodied, with chewy yet extremely polished tannins and a long, long finish. This is really exciting stuff. |

### Galatrona 1998

|                      |   |
|----------------------|---|
| <b>Denominazione</b> | IGT Toscana. 100% merlot, integralmente prodotto e imbottigliato all'origine  |
| <b>Annata:</b>       | Un'annata più difficile per il Sangiovese che per il Merlot, soprattutto alla raccolta. Una primavera molto piovosa ha richiesto interventi continui sul verde anche se ha aiutato le piante più giovani non ancora in produzione. L'estate ha avuto temperature nella media e l'uva ha raggiunto la maturazione un po' in ritardo. Per fortuna il merlot è stato raccolto comunque prima dell'arrivo delle piogge. |
| <b>Raccolta</b>      | Iniziata il 9 di Settembre e raccolta molto velocemente prima delle piogge.   |
| <b>Resa</b>          | Regolare considerando un vigneto di età media molto giovane.  |
| <b>Produzione</b>    | 4500 bottiglie  |
| <b>Punteggi (*)</b>  | 95 JS 93 IA   |

### Galatrona 1997

|   |   |
|---|---|
| <b>Denominazione</b>                      | IGT Toscana. 100% merlot, integralmente prodotto e imbottigliato all'origine  |
| <b>Annata:</b>                            | La gelata tardiva a primavera ha limitato molto la produzione ma la bellissima calda estate e le piogge pressoché assenti hanno sostenuto una maturazione in pianta eccezionale.  |
| <b>Raccolta</b>                           | La prima decade di Settembre come nelle annate migliori.  |
| <b>Produzione</b>                         | 3000 bottiglie  |
| <b>Note di degustazione (J. Suckling)</b> | -score 96<br>This is still holding on beautifully with balsamic aromas that are very rich and powerful. The ever-impressive fruit comprises plums and raspberries. It is full-bodied with silky and caressing tannins. Always a joy to drink. |

### Galatrona 1996

|                   |   |
|-------------------|---|
| <b>Annata</b>     | Le soleggiate giornate di primavera ed estate hanno sostenuto una sana crescita delle piante. Le piogge di settembre hanno messo alla prova la produzione di uva in Toscana ma non hanno influenzato la raccolta a Petrolo tanto quanto i cinghiali. Essendo il primo a maturare, il giovane vigneto di merlot di Galatrona con le sue basse rese, non ha resistito alla pressione degli animali. |
| <b>Produzione</b> | NESSUNA PRODUZIONE  |

### Galatrona 1995

|   |   |
|---|---|
| <b>Denominazione</b>                      | IGT Toscana. 100% merlot, integralmente prodotto e imbottigliato all'origine  |
| <b>Annata:</b>                            | Ad una primavera regolare è seguito un luglio fresco e un agosto piovoso. Solo la fine dell'estate è stata perfetta, calda e assolata, trasformando un'annata mediocre in una eccezionale.                                  |
| <b>Raccolta</b>                           | Iniziata il 9 Settembre e velocemente raccolta prima che nuove piogge arrivassero più tardi nel mese.   |
| <b>Produzione</b>                         | Meno di 1000 bottiglie  |
| <b>Note di degustazione (J. Suckling)</b> | - score 90<br>Very polished Merlot, as well-cut as an Armani suit. Violets and currants with an underlying cherry character on the nose. Medium- to full-bodied, with fine tannins and a caressing texture. Best after 2000 |



## PETROLO

### Galatrona 1994

|   |  |
|---|--|
| <b>Denominazione</b>                      | IGT Toscana. 100% merlot, integralmente prodotto e imbottigliato all'origine   |
| <b>Annata:</b>                            | Una annata regolare. Le piogge della seconda metà di Settembre non hanno influito sul merlot.  |
| <b>Raccolta</b>                           | Inizio di Settembre, la raccolta è stata rapida e completata prima dell'arrivo delle piogge.   |
| <b>Produzione</b>                         | Meno di 1000 bottiglie   |
| <b>Note di degustazione (J. Suckling)</b> | - score 91<br>A newcomer to Merlot-and red hot. This wine is dark-colored with the essence of blackberry, cherry and boysenberry marking its character. It is full-bodied and gushing with fruit, has full tannins, long and velvety. Better after 1999. |