



TORRIONE Rosso Toscana IGT 2023

Bio-Wein

Waldbeeren, Schwarzkirsche,
Zedernholz, etwas Tabak und Leder,
vollmundig, weich mit dichtem Tannin
und saftigem Abgang

Winzer: Petrolo

Region: Toscana

Rebsorte: 80% Sangiovese, 15% Merlot, 5% Cabernet
Sauvignon

Farbe: rot

Ausbau: 14 Monate Barrique/Tonneaux

Alkohol: 14.0 % vol

Trinktemperatur: 16 - 18°C

Kulinarischer Tipp: Zur Wurstplatte, Rind- und
Lammgerichten, Pasta mit kräftiger Sauce

0.75 l – Bestellnummer 62623

Gambero: 1/3 Gläsern

AIS: 4/5 Trauben

Parker: 94/100 Punkten

Petrolo Toscana

Das kleine, traditionsreiche Weingut liegt mitten in der Toscana zwischen Florenz und Arezzo und wird in vierter Generation von der Familie Bazzocchi-Sanjust geführt. Von 277 Hektar sind nur etwa 26 ha mit Rebstöcken bepflanzt, von denen die ältesten auf die Gründung des Weinguts im Jahr 1947 zurückgehen. Luca Sanjust, eigentlich Künstler, übernahm 1980 das Weingut von seinen Eltern und lernte nach und nach die Handwerkskunst des Weinmachens. Seine Weine,

allesamt Kunstwerke, sind seit 2016 biozertifiziert und seit Jahren in den oberen Rängen der toskanischen Weinliga zu finden. Die Böden sind, typisch für das Apennin-Gebiet der Toscana, mineralisch geprägt mit Schiefer, Kalk, Ton und Sandstein durchzogen. Der modernst ausgestattete Keller ist mit Terracotta Amphoren, Zementtanks und verschiedenen großen Holzfässern von Barrique bis Tonneaux ausgestattet.