



## TORRIONE Rosso Toscana IGT 2020

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:** 13.5 % vol

**Trinktemperatur:** 16 - 18°C

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

**0.75 l** – Bestellnummer 62620

Parker: 93/100 Punkten

Falstaff: 93, James Suckling: 93 Punkte

---

### Petrolo Toscana

Das kleine, traditionsreiche Weingut liegt mitten in der Toskana 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 Toskana, mineralisch geprägt mit Schiefer, Kalk, Ton und Sandstein durchzogen. Der modernst ausgestattete Keller ist mit Terracotta Amphoren, Zementtanks und verschieden großen Holzfässern von Barrique bis Tonneaux ausgestattet.