Petrolo Galatrona Magnum

Toscane - Italië

Galatrona is de "Grand Cru" van Merlot van Petrolo, alleen gemaakt met de druiven van de gelijknamige wijngaard die tussen het einde van de jaren 80 en de helft van de jaren 90 is geplant met bordeaux-klonen met een lage groeikracht. De eigenaardige bodem, rijk aan klei in combinatie met leisteen, mergel en zandsteen, maakt de concentratie van alle edele componenten van de druiven mogelijk, fundamenteel voor de geweldige structuur, elegantie, balans en persistentie die voor deze wijn gewenst zijn. De productie is 30.000 flessen per jaar. Handmatige oogst in kratten en verdere druivenselectie met sorteertafel. Natuurlijke vinificatie met inheemse gisten in cementkuipen. Handmatig zacht en veelvuldig overpompen. Lange maceratie van de huid. De wijn ondergaat een spontane malolactische gisting op hout. Rijping in Franse eiken barrique, een derde nieuwe, gedurende ongeveer 18 - 20 maanden. Constante batonnage van de fijne droesem gedurende de eerste 6 maanden.



Proefnotitie

Intense elegante wijn met veel structuur en complexiteit, mooie balans tussen zuren, fruit en tannines. Een geweldige wijn, die verder gaat dan de druivensoort waarvan hij is gemaakt, moet de uitdrukking zijn van het stuk land waar hij vandaan komt. Behalve dat het in wezen goed is, moet het ook op zijn eigen manier een klassieker zijn.

Drinken bij

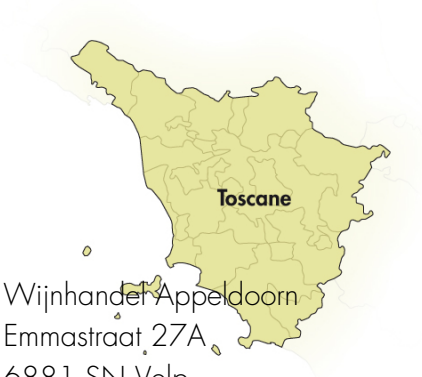
Gegrilde gerechten

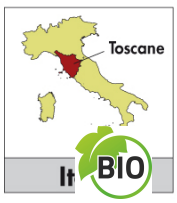
Houdbaarheid

Tot twintig jaar na oogst.

Druivenrassen

Merlot





Appeldoorn
Sinds 1897 in Wijnen en Gedistilleerd

Wijnhandel Appeldoorn
Emmastraat 27A
6881 SN Velp
026-3646873
www.appeldoorn.nl