



‘토스카나의 르 팡, Val d’Arno di Sopra의 주인공이며 토스카나의 숨겨진 강자’

페트롤로 갈라트로나

PETROLO GALATRONA

지역	이탈리아 > 토스카나		
포도품종	메를로 100%		
알코올	14.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	15~18℃		
테이스팅 노트	구조와 복합미가 매우 뛰어난 강렬하고도 우아한 와인이다. 산도와 과실미, 탄닌의 균형이 매우 아름답게 어우러지며 떼루아를 매우 잘 반영하며 클래식함이 살아있는 와인이다.		
페어링 TIP	붉은 육류/흰 육류/익힌 채소/부드러운 치즈/훈제 음식/밀가루 음식		



제품설명



‘Galatrona’는 갈라트로나가 자라는 밭의 꼭대기에 위치한 중세에 지어진 탑 이름이다.

이탈리아의 르 팡이라고 불리는 갈라트로나의 아이콘와인으로, 이탈리아의 3대 메를로와 견줄 만큼 훌륭한 퀄리티를 자랑한다. 오크에서 젖산발효를 진행하며, French Oak Barrique에서 숙성을 진행한다. Lees와 함께 첫 6개월간 지속적인 바토나주(Batonnage) - 와인을 지속적으로 저어주는 기법을 진행한다.

수상내역



2022빈티지 제임스 서클링 James Suckling 100점 제임스 서클링 2024 Top 100 4위 & 제임스 서클링 2024 Top 100 이탈리아안 와인 2위 TOP 100 선정
2021빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 96점
2021빈티지 디켄터 Decanter 97점

와이너리



페트롤로는 Bazzochi-Sanjust Family에 의해 4대째 이어져 내려오고 있는 가족 경영 와이너리로, 페트롤로는 로마시대 때 시골의 저택을 뜻하는 Petroliarum에서 기원한 단어이다. 포도밭에 대한 지속적인 노력으로 효모나 효소를 사용하지 않고 포도를 극히 섬세하고 자연스러운 가공만을 실시한다. 완벽한 날씨와 토양 조건으로 인하여 매년 페트롤로가 그리는 이상적인 와인에 접근하고 있으며 토스카나의 소지역인 Val d’Arno di Sopra를 DOC로 승격시킨 주인공이며, 이태리 3대 메를로와 어깨를 견주는 명주로 손꼽혀 이태리 토스카나의 르 팡이라는 별명을 가지고 있기도 하다.

* 전 제품 유기농와인 인증 획득 완료

유기농인증



Euro-leaf

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.
※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뉘어서 보관하시기 바랍니다.