



Olivo **Biologico**

Extravergine di oliva

Oliveto:

Impianti tradizionali su terrazzamenti con ottimale esposizione a Sud-Ovest ad un'altitudine di oltre 500 m.s.l.m. Terreno franco molto drenante e ricco di scheletro

Varietà:

Frantoio (50%), Moraiolo (35%) e Leccino (15%)

Forma di Allevamento:

Vaso Policonico

Gestione del Suolo:

Inerbimento permanente

Epoca di Raccolta:

Raccolta manuale fine ottobre, inizio novembre. Le olive raccolte sostano nei depositi aziendali solo poche ore in piccole casse per essere frante entro 48 ore

Tipologia di frangitura ed estrazione:

Sistema continuo moderno (controllo temperatura) con martelli e centrifugazione presso frantoio certificato biologico

Conservazione

Contenitori in acciaio inox in depositi a temperatura controllata

N. bottiglie prodotte:

Mediamente 1500 bottiglie/anno da 0,5 l

Caratteristiche: Le caratteristiche pedoclimatiche ed una gestione agronomica attenta consentono di ottenere un prodotto qualitativamente eccellente. L'ambiente alto collinare è una situazione estrema per l'olivo dove può esprimere però il massimo del potenziale qualitativo. Il terreno drenante e ricco di scheletro, l'ambiente ventilato, l'ottimale esposizione e la bassa aggressività dei parassiti (in queste condizioni estreme) consentono di ottenere olive sane e perfettamente mature.

Una frangitura tempestiva e l'utilizzo di una tecnologia di estrazione moderna permettono di ottenere un olio extravergine di oliva dalla bassissima acidità, eccezionale intensità e complessità olfattiva con note di carciofo e fruttato molto marcate. Il gusto è deciso, ancora molto fruttato e con un gradevole livello di piccantezza ed amaro, caratteristiche che distinguono un olio extravergine di oliva toscano di qualità.

