

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

D.O.P. TERRE DI SIENA BIOLOGICO & BIODINAMICO

“Dal colore smeraldo, è messaggero di antiche tradizioni che si tramandano da generazioni.”



CULTIVAR: Frantoio, Leccino, Moraiolo

SUPERFICIE: 35,0 ha

SUOLI: Terreni calcarei e argillosi, ricco di minerali con eccellente drenaggio.

ALTITUDINE: 460 m s.l.m.

ESPOSIZIONE: Sud / sud – ovest / nord-est

SISTEMA DI POTATURA: Vaso policonico

PERIODO DI RACCOLTA: metà ottobre – metà novembre

ESTRAZIONE: Sistema continuo a freddo

FORMATI: 0,50 lt.

NOTE DEGUSTATIVE: La grande luminosità si riflette nelle preziose sfumature smeraldo tipiche di una spremitura di qualità. Prosegue la sua decantazione naturale assumendo un color giallo dorato. Sentori di erba tagliata, carciofo e pomodoro verde descrivono il profumo intenso e fruttato del nostro olio extra vergine d'oliva Dop, dal finale di mandorla e salvia. Un equilibrio di note amare e piccanti contraddistinguono il gusto, caratterizzato da una grande complessità di tipici sentori vegetali.

ANNATA: 2020, la gratitudine

Dopo un freddo inverno, giungono temperature più miti favorendo fioriture dai profumi inebrianti che annunciano il momento più atteso, quello della rinascita della natura. È poi il momento della calda estate, con picchi di calore tra luglio e agosto, favorendo l'eccellente maturazione dei frutti. Settembre e ottobre mostrano le qualità e le quantità del sano raccolto che si protrae, negli oliveti, sino ai primi giorni di novembre. Cala così il sipario sui campi, che tanto hanno donato.