

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Biologico Estratto a Freddo 2017

Le colline tra la Val d'Orcia e la Val di Chiana sono ideali per la coltivazione dell'olivo e per la produzione dell'olio extra vergine d'oliva di eccellente qualità. Ad Avignonesi abbiamo 1470 piante e nel 2017 abbiamo prodotto 256 litri d'olio d'oliva extravergine certificato biologico, tutto lavorato nel nostro frantoio.

CULTIVAR

Frantoio, Moraiolo, Leccino e Coraiolo.

RACCOLTA

Tra il 18 e il 20 Ottobre.

Raccogliamo le olive durante le ore soleggiate del giorno, manualmente e con l'aiuto di agevolatori. Le olive sono trasportate direttamente al nostro frantoio della Tenuta La Selva dove vengono lavate e frante lo stesso giorno.

FRANGITURA

Il frantoio lavora su un sistema a dischi, che riduce il trauma a cui sono soggette le olive e preserva maggiormente le proprietà del frutto.

GRAMOLATURA

La pasta d'olive viene quindi delicatamente rimescolata nella gramola dove viene lavorata a freddo. La fase finale è l'estrazione centrifuga, dove la pasta d'olio è sottoposta a centrifugazione, vengono separati e rimossi gli ultimi residui d'acqua di vegetazione e le sanse ed estratto l'olio d'oliva.

FILTRAZIONE

Il nuovo olio d'oliva viene infine filtrato per garantirne una migliore conservabilità.

NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore giallo con vivaci sfumature verdi, il nostro olio d'oliva 2016 rivela delicati aromi di erba verde e carciofi. Setoso e vellutato all'assaggio esprime note di mandorla ed un finale leggermente speziato.

