

AVIGNONESI

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Biologico *Estratto a Freddo* 2018

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 2.270 piante e nel 2018 abbiamo prodotto 2.175 litri d'olio d'oliva extravergine certificato biologico, tutto lavorato nel nostro frantoio.

CULTIVAR

Frantoio, Moraiolo, Leccin, Maurino e Pendolino.

RACCOLTA

Il 15 novembre.

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 vengo 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 (tutti i processi di lavorazione sono a freddo), per un periodo breve, che varia in funzione del grado di maturità delle olive.

ESTRAZIONE

L'estrazione avviene per mezzo di un decanter a due fasi che separa la sansa e le acque di vegetazione dall'olio. L'olio viene poi sottoposto ad una centrifugazione per eliminare gli ultimi residui di acqua di vegetazione.

FILTRAZIONE

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

NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore giallo con vivaci sfumature verdi, il nostro olio d'oliva 2018 rivela delicati aromi di erba verde e carciofi. Setoso e vellutato all'assaggio esprime note di mandorla ed un finale leggermente speziato.

