



podere Volpaio®

Via Machiavelli, 66 50059 Vinci - Firenze
Toscana - Italy
Tel/fax + 39 0571 18 83 119

info@poderevolpaio.it
www.poderevolpaio.it



agricoltura biologica

“ NOBILE DRUPIERE ” OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIO

VARIETA DRUPE (OLIVE): Frantoio, Moraiolo e Leccino

ZONA DI

PRODUZIONE : Colline del Montalbano - Vinci

ALTIMETRIA :

Media collina 100-250 mt s.l.m.

ESPOSIZIONE

DEGLI OLIVETI:

Nord Est - Est

TIPOLOGIA

DEL TERRENO :

Sedimenti fossili marini, sabbioso-argillosi di medio impasto, con ciottoli di macigno

SISTEMA

DI ALLEVAMENTO :

Sesti di impianto variabili tra il 6x6 e il 6x8

DENSITA'

DELL'IMPIANTO :

270 - 320 piante per ettaro

EPOCA

DI RACCOLTA :

Nel mese di novembre, raccolta a mano

TECNICA DI RACCOLTA E MOLITURA

Quest'olio, proveniente dalle olivete del Podere Volpaio è prodotto con olive di varietà Frantoio, Moraiolo e Leccino da agricoltura biologica, raccolte esclusivamente per brucatura a mano in epoca precoce rispetto alla piena maturazione e frante entro le 24 ore dalla raccolta, nel frantoio autorizzato biologico. Il ciclo di lavorazione, dopo l'eliminazione delle foglie a mezzo di una macchina defogliatrice, prevede una frangitura a martelli; la pasta così ottenuta passa alla gramolatrice, dove permane per un periodo che varia tra i 20 e i 30 minuti, dove le particelle di olio si aggregano tra loro, iniziandosi a separare dalla pasta, il tutto ad una temperatura tra i 20-22°C in assenza di ossigeno, per mantenere il più possibile inalterate le caratteristiche organolettiche e proprietà curative proprie di questo eccellente dono della natura; quindi si procede alla fase vera e propria di estrazione attraverso un decanter a due fasi: il processo avviene quindi a bassa temperatura, senza aggiunta di acqua, per esaltare le caratteristiche aromatiche ed organolettiche. La conservazione e la decantazione naturale dell'olio Nobile Drupiere avvengono in piccoli serbatoi di acciaio inox, sotto atmosfera di gas inerte, per poi procedere all'imbottigliamento.

NOTE DEGUSTATIVE

Alla vista si presenta di colore verde intenso brillante, al naso si apre intenso ed elegante, caratterizzato da ricche note vegetali, carciofo e cardo in evidenza, molto fruttato e pungente, di notevole fragranza, in bocca abbastanza strutturato al gusto, fruttato ed armonico, presenta buona struttura ed equilibrio, con una tipica e pronunciata nota piccante finale.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo per condire una ratatouille di verdure fresche, su pappa al pomodoro o per esaltare trofie al pesto.

PRODUZIONE ORGANICA

L'Olio Nobile Drupiere è un olio Biologico. Nel 2000 l'azienda ha aderito al progetto di coltivazione Biologica, secondo il quale vengono esclusi totalmente i principi chimici di sintesi sia per la difesa fitosanitaria, che per la concimazione. Come previsto dalla vigente legislazione e sotto il controllo dell'ente Certificatore Q Certificazioni, per il Controllo delle Produzioni Biologiche, organismo autorizzato dal Ministero delle Risorse Agricole e Forestali, è stato possibile ottenere la "Certificazione Biologica" dell'Olio Nobile Drupiere.

“ NOBILE DRUPIERE ” OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIO

