



OLIO DI MONTALCINO

Olio Extravergine di Oliva



Denominazione	Olio Extravergine di Oliva
Tipo di Olio	Multicultivar
Produzione	95 Bottiglie
Raccolta	Novembre 2021
Formato	500ml

Locazione dell'Oliveto	Montalcino
Olive	Leccino, Frantoio, Moraiolo, Correggiolo ed Olivastro
Età Media degli Alberi	100 anni
Terreni	Sedimentario Argillosi
Pendenza	Dal 25 al 90%

L'Oliveto e La Coltivazione

L'oliveto è situato nel versante di Montalcino esposto a Tramontana, sotto la Madonna della Grazie, presso il Podere "Chiusa di Sopra", antico baluardo militare. Sono presenti le varietà tradizionali di questa parte della Toscana, ovvero Leccino, Frantoio, Moraiolo, Correggiolo ed Olivastro. Gli olivi hanno un'età media di cent'anni, tuttavia, alcuni antichi Olivastri, vicino alla sorgente d'acqua che sgorga a pochi metri, sono sopravvissuti alle gelate degli ultimi secoli e si stima abbiano oltre 600 anni.

La commistione delle diverse varietà di olive si traduce in un olio dal sapore unico che è allo stesso tempo equilibrato e delicato. Gli alberi sono curati a mano seguendo metodi tradizionali e pratiche biologiche. Le olive vengono frante nella stessa giornata della raccolta. Dopo la frangitura a freddo, l'olio extra vergine di oliva non viene filtrato, mantenendo così tutte le sue qualità naturali, compresi gli aromi, i sapori e le proprietà benefiche per la salute. Un eventuale leggero deposito è segno della sua genuinità.