



# Olio Extra Vergine di Oliva

*Chianti classico*



*Dai migliori terreni  
di Poggio Torselli  
il blend Extra  
Vergine di Oliva  
che esprime  
l'anima più  
profonda del  
Chianti Classico.*

**POGGIO TORSELLI**



# Olio Extra Vergine di Oliva

## *Chianti classico*



### Denominazione

Olio Extra Vergine di Oliva  
Chianti Classico *Denominazione  
Origine Protetta (DOP)*

### Olive

Frantoio, Moraiolo, Leccino, Pendolino

### Terreno e oliveti

Da sempre gli abitanti di San Casciano in Val di Pesa sanno che i migliori terreni per la produzione di oli eccellenti sono quelli della collina di Poggio Torselli.

Le migliori esposizioni del "Poggio" sono occupate da terreni prevalentemente calcarei, con presenza di ghiaia, galestro e alberese.

Proprio l'alberese è considerata la formazione geologica con maggiore vocazione, soprattutto per la produzione di oli "longevi" che mantengono aromi intensi e serbevolezza anche dopo l'estate successiva alla frangitura. Superficie coltivata: 2.700 piante su circa 6.00 ha ad un'altitudine di 250 m.s.l.m.

Produzione media annua:  
3.000 bottiglie.

### Raccolta e trasformazione

La raccolta viene effettuata a fine ottobre rigorosamente a mano, in cassette di piccole dimensioni (max. 15 kg) e le olive sono trasportate a fine giornata al frantoio; questo avviene tutti i giorni, consapevoli del fatto che anche poche ore di conservazione e stoccaggio possono avviare processi di fermentazione indesiderati e invalidanti l'integrità del "frutto".

Giunte al frantoio le olive vengono immediatamente defogliate, lavate e avviate alla lavorazione in un moderno impianto a ciclo continuo a 2 fasi, ovvero senza aggiunta di acqua in fase di estrazione. La pasta di olive viene gramolata ad una temperatura inferiore a 27° per un periodo di tempo molto limitato, al fine di evitare lo sviluppo di fenomeni ossidativi. L'estrattore centrifugo orizzontale consente la separazione del mosto oleario dalla parte solida. L'olio ottenuto viene immediatamente filtrato al fine di liberarlo da microparticelle di acqua, mucillagini e altri eventuali residui sospesi che ne potrebbero pregiudicare la qualità e la conservabilità. La conservazione del prodotto finito avviene in contenitori di acciaio inox in assenza di ossigeno e a temperatura controllata per mantenere inalterate le caratteristiche chimiche e organolettiche dell'olio. Anche la fase di imbottigliamento avviene sotto azoto, completando un ciclo dove il contatto con l'ossigeno è ridotto al minimo al fine di evitare qualunque processo ossidativo indesiderato.

### Caratteristiche organolettiche

Verde intenso e brillante nelle prime fasi di vita, tende col tempo a mantenere vivacità, lasciando il posto a nuances dorate. L'aroma è complesso e intenso con le caratteristiche note di carciofo, cardo ed erba sfalciata tipiche del territorio e della DOP Chianti Classico.

In bocca colpisce per la lunghissima persistenza e per l'equilibrio fra il piccante varietale, l'amaro finale e le note dolci che lo completano.

La sua acidità in acido oleico non supera mai lo 0,18%.

### Abbinamenti

L'olio DOP Chianti Classico Poggio Torselli si sposa magistralmente con crudité di verdure (il classico pinzimonio), zuppe della tradizione toscana (ribollita, pappa al pomodoro, acqua cotta).

Perfetto anche l'abbinamento con pesce crudo dove la sua intensità aromatica e l'equilibrio esaltano il sapore del cibo. Per apprezzarlo in degustazione professionale utilizzare l'apposito bicchiere, scaldandolo nelle vostre mani per garantire l'impatto olfattivo.

### Note

Poggio Torselli dal 2017 è in regime di Agricoltura Biologica e coltiva i propri oliveti secondo i dettami dell'Agricoltura Biodinamica.



**POGGIO TORSELLI**