



Olio Extra Vergine di Oliva

il Blend

*Le fragranze piccanti
e delicate di Frantoio,
Moraiolo, Leccino
e Pendolino
in un blend di
genuina
terra
Toscana.*



POGGIO TORSERLLI



Olio Extra Vergine di Oliva

il Blend



Denominazione

Olio Extra Vergine di Oliva

Olive

Frantoio (prevalente), Moraiolo, Leccino, Pendolino

Terreno e oliveti

Le migliori esposizioni di Poggio Torselli sono occupate da terreni calcarei, con presenza di ghaiaia, 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 serbavolezza anche molti mesi dopo la frangitura.

Superficie coltivata: 2.700 piante su circa 6.00 ha ad un'altitudine di 200-250 m.s.l.m.

Produzione media annua: 20 hl.

Raccolta e trasformazione

La raccolta viene effettuata a fine ottobre/primi di novembre rigorosamente a mano, in cassette di piccole dimensioni (max. 10-15 kg) e le olive sono trasportate a fine giornata al frantocio; questo avviene quotidianamente, consapevoli del fatto che anche poche ore di stoccaggio possono avviare processi di fermentazione che vanno a penalizzare l'integrità del frutto.

Giunte al frantocio 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 granulata ad una temperatura inferiore a 27° per un periodo di tempo limitato, al fine di evitare lo sviluppo di fenomeni ossidativi. L'olio ottenuto viene immediatamente filtrato al fine di liberarlo da microparticelle di acqua e altri eventuali residui sospesi che ne potrebbero pregiudicare la qualità. La conservazione del prodotto finito avviene in contenitori di acciaio inox in assenza di ossigeno e a temperatura controllata per mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche dell'olio.

Caratteristiche organolettiche

Verde intenso nelle prime fasi di vita, tende col tempo a mantenere vivacità, lasciando il posto a note più dorate. L'aroma è complesso e intenso con le caratteristiche note di carciofo, rucola ed erba sfalcata. In bocca colpisce per la lunghissima persistenza e per l'equilibrio fra il piccante delicato (con note di pepe verde) e l'amaro finale intenso ma armonioso.

La sua acidità in acido oleico non supera mai lo 0,20%.

Abbinamenti

L'olio Extra Vergine di Oliva Poggio Torselli si sposa perfettamente con crudité di verdure (il classico pinzimonio), zuppe e minestre di legumi, verdure e carni alla griglia. Perfetto anche l'abbinamento con qualsiasi piatto di pesce dove la sua intensità aromatico 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 TORSCELLI