

VILLA di VETRICE

DATI GENERALI E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Denominazione

Olio Extra Vergine di Oliva -Bio

Regione

Toscana, Rufina

Le varietà

Frantoio, e poche piante di Pendolino, Moraiolo e altre varietà toscane

Estensione dei campi

Ci sono circa 13000 piante

Esposizione e altitudine dell'oliveto

Est ad un'altitudine compresa tra 250 mt e 400 mt sul livello del mare

Il terreno

Argilloso e ricco di scheletro, pietra

Età degli ulivi

Il più vecchio dovrebbe avere 200 anni.

Prodotto

La resa media è molto bassa: 10%.

Raccolto

In Ottobre e Novembre. La raccolta è fatta a mano.

Pressatura

Le olive vengono molite lo stesso giorno della raccolta, entro 12 ore dalla raccolta.

Metodo:

Spremitura a freddo
Conservazione prima dell'imbottigliamento: in tino di acciaio inox, protetto dall'ossidazione con argon.

Caratteristiche organolettiche A prima vista è limpido e verde.

Aromi:

Profumi fruttati intensi con note di carciofo, sedano e cardo.

Gusto: è piccante e con qualche nota amara. È ricco e molto consistente.

Villa di Vetrice

L'AZIENDA

È facile come una mattina toscana: lasci Firenze, guidi verso est per qualche miglio e all'improvviso un mondo completamente nuovo si apre davanti a te: le colline del Chianti Rufina. Vicino alla città di Pontassieve scopri la fattoria di VILLA DI VETRICE. In mezzo a vigneti, uliveti e cipressi sorge una superba torre di avvistamento del XIII secolo, ai piedi della quale le case della tenuta sono immerse nel paesaggio.

L'EVOO

La valle dove Villa di Vetrice ha i suoi ulivi è considerata una delle più fresche della Toscana dove la varietà Frantoio può sopravvivere. In altri luoghi dove si produce l'EVOO e che sono più freddi di Rufina, i produttori scelgono varietà di olive più resistenti al freddo del Frantoio. La combinazione di Frantoio e condizioni climatiche insieme al processo di produzione seguito da Villa di Vetrice crea un incantesimo, ovvero l'esaltazione delle caratteristiche della varietà Frantoio. L'EVOO fatto con la varietà Frantoio è l'EVOO toscano per eccellenza.

