



V – IGP Toscana Colline di Firenze 2021



Etichetta:

V – IGP Toscana Colline di Firenze

Area di Produzione:

Interamente nelle olivete della Fattoria di Volmiano, tra i 300 ed i 600 metri s.l.m.: 80 ettari specializzati sui quali vengono coltivate adottando i protocolli dell'agricoltura biologica 22.000 piante di olivo.

Tipologia :

Olio extra Vergine di Oliva Biologico

Prima anno di imbottigliamento:

2020

Varieta delle olive :

Frantoio 70%, Moraiolo 10% Leccino 10% altre Toscane 10%

Raccolta delle olive:

Raccolta manuale o con agevolatori direttamente dalle piante nei mesi di Ottobre e Novembre. Il cantiere è organizzato in modo da non danneggiare le piante e le olive.

Estrazione dell'olio :

L'estrazione dell'olio avviene entro 4 ore dalla raccolta, essendo presente in azienda una linea, ad uso esclusivo, di ultima generazione, in grado di produrre oli con alto tenore di polifenoli. Il processo di estrazione a freddo, adattato ad ogni specifica partita di olive, può lavorare a diverse velocità del frangitore, con gramole verticali che possono lavorare in leggera depressione. Gli oli vengono filtrati, per privarli del residuo acquoso, con filtri in materiale vegetale.

Vista:

Verde smeraldo con riflessi dorati.

Ofatto e gusto:

L'IGP di Volmiano 2021 vuol essere la nostra interpretazione delle caratteristiche uniche dell'annata 2021. All'olfatto come al gusto è intenso con profumi eleganti, di pomodoro e oliva fresca delle note amare di cardo e cicoria, si percepiscono anche note speziate di maggiorana, che si chiudono con un piccante di bocca piacevole e pulito. La Famiglia Gondi, ha deciso di sacrificare la quantità che le 22.000 piante gli avrebbe consentito di fare, a favore di una qualità unica, che renda ogni olio qui prodotto unico ed inimitabile.

Abbinamenti gastronomici:

L'IGP di Volmiano è un ingrediente di altissima qualità, perciò è possibile abbinarlo in ogni ricetta, potendo calibrarne la qualità a seconda del contributo che vorremmo avere.