



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Dalle olivete di Collazzi situate nei comuni di Impruneta e Scandicci, zone rinomate per il loro clima temperato e per terreni molto vocati ad un'oliveta di qualità.

A Collazzi solo pochi ettari sono stati piantati a vigneto; la maggior parte della proprietà è destinata alla coltivazione dell'olivo, che oltre che a produrre uno straordinario prodotto, caratterizza in modo unico il paesaggio della Tenuta e delle circostanti colline fiorentine.

NOTE ORGANOLETTICHE

Il colore è verde intenso. Il profumo è fruttato, tipico delle olive fresche. Il sapore delicato e intenso allo stesso tempo. Finisce con un dolce sentore di carciofo appena colto.

NOTE TECNICHE

Varietà Frantoio (85%), Moraiolo (15%).

Resa in olio 100 chili di olive hanno reso circa il 14% di olio.

Epoca di raccolta La raccolta delle olive inizia l'ultima settimana di Ottobre fino alla seconda metà di novembre.

Conduzione Raccolta: prevalentemente manuale

Contenitori conservazione Contenitore di acciaio inox e orci

ABBINAMENTI

Eccellente condimento di piatti non troppo sapidi, come patate bollite, fagioli sgranati, verdure cotte e alla griglia, su zuppe di legumi, oppure ottimo sul pesce, sublime su dei pomodori e basilico.

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Provenienza Gli oliveti di proprietà di Collazzi sono nel comune di Impruneta e Scandicci.

Altimetria Tra 180 e 250 metri

Superficie Ettari 120

Esposizione Varia

Tipologia suolo Macigno del Chianti

Densità impianti Tra 200 e 500 piante per ettaro

Allevamento Sia monocono, per gli impianti più recenti, sia a vaso

Confezioni Bottiglie da 0,75 lt. in cartoni da 6

