

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

SCHEDA TECNICA



“Quanto sono belle le piante di olivo e quanto è buono l'olio che fanno!!!!”

Per avere un olio di qualità ci sono delle regole da osservare:

- Terreno ricco di scheletro, di calcio, ben drenato. A proposito di calcio, ricordo che il nome dell'azienda “Le Calcinaie” deriva proprio dalla ricchezza di questo minerale nel terreno.
- Varietà di finezza: ovvero cultivar di olivi con frutti caratterizzati da aromi delicati e fragranti, dal gusto ricco ed aggraziato, sapido ed armonioso, ovvero: Frantoio 80%, Leccino 15%, Pendolino 5%.
- Raccolta precoce: le olive come l'uva per fare un vino bianco di classe, devono essere mature, ma integre, sane e dalla polpa verde croccante, quindi raccolte in fretta e spremute entro due giorni in modo da non perdere la piacevolezza del frutto.
- Frangitura a freddo: la paste delle olive deve essere lavorata in fretta e la temperatura non deve superare i 24° C. Tempi brevi ridurre le ossidazioni del prodotto.
- Conservazione: l'olio va conservato al fresco tra 10° e 15°, al buio e con il minor contatto possibile con l'aria, quindi in contenitori in acciaio inox pieni.

Dopo due mesi dalla frangitura delle olive, va separato dal deposito delle fondate. Nei mesi successivi sarà nostra cura imbottigliarlo in contenitori di vetro scuro a chiusura ermetica.

Buona bruschetta e magnifiche insalate, ma anche sapore ineguagliabile a mozzarelle, pomodori, carni alla griglia, ecc, ecc...!

TENUTA
LE CALCINAIE

Azienda Agricola Tenuta Le Calcinaie di Santini Simone

Loc. Santa Lucia, 36 - 53037 San Gimignano (Siena)

Tel. +39 0577 943007 - Cell. +39 393 9061056 E-mail: info@tenutalecalcinaie.com