

VILLA LE CORTI

LE CORTI

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP CHIANTI CLASSICO BIOLOGICO 2017



Denominazione	Olio extravergine di oliva DOP Chianti Classico
Zona di produzione	San Casciano in Val di Pesa (FI)
Altitudine	250-350 m slm
Esposizione	Sud
Composizione del suolo	Collina pliocenica ricca di sasso di fiume
Superficie complessiva	60 ha per un totale di circa 14.500 piante
Densità piante per ettaro	190/340 per ha.
Forma di allevamento	A vaso policonico
Età media	52 anni
Varietà	prevalenza di Frantoio e Moraiolo
Data di raccolta	19 Ottobre / 10 Novembre 2017
Metodo di raccolta	Manuale in cassette da 20 Kg
Tecnica di estrazione	<p>Meccanica a freddo. Le olive vengono lavorate entro 6 ore dalla raccolta, ad una temperatura che non supera i 26° C.</p> <p>L'olio, una volta estratto, viene filtrato e conservato in assenza di aria.</p> <p>Il frantoio è così organizzato:</p> <p>Lavaggio: in acqua chiara di sorgente con aspirazione delle foglie a monte</p> <p>Frangitura: a martelli a bassa rotazione;</p> <p>Gramolazione: varia in funzione della varietà e dello stadio di maturazione delle olive, nel massimo rispetto delle caratteristiche. Le vasche di gramolazione sono chiuse onde evitare ossidazione. Il sistema di trasferimento della pasta in ogni stadio avviene attraverso pompe mono.</p> <p>Estrazione: con Decanter a 3 vie di capacità nominale di 12 qli. l'ora</p> <p>Separazione: effettuata con separatore centrifugo autopulente.</p>
Formati disponibili	Bottiglia da 0,250 lt Bottiglia da 0,500 lt
Note di stagione	La stagione caldissima e la siccità interrotta, solo per poco dalle piogge settembrine, hanno permesso di raccogliere quasi esclusivamente olive di varietà "Frantoio", povere di acqua e ricche di olio. Le varietà di Moraiolo e Leccino invece quest'anno sono state meno produttive.
Note sull'olio	Tempo ridotto tra la raccolta e la frangitura, velocità di processo e bassa temperatura hanno permesso di ottenere un olio profumato, fresco e asciutto con note di erba fresca e carciofo.

