



# FRANTOIO



Cultivar:  
**100% Frantoio**

Densità d'impianto:  
**200 piante/HA**

Produzione:  
**1.200 bottiglie**

Resa per pianta:  
**0,5 lt/pianta**

Tipologia del terreno:  
**Franco-argilloso,  
mediamente calcareo**

Periodo di raccolta:  
**Inizio Novembre**

Sistema d'allevamento:  
**Vaso**

Acidità totale:  
**0,1**

## Processo produttivo

Le circa 4.000 piante di olivo della proprietà sono coltivate in regime biologico dal 2019. Le piante sono situate a 250 metri s.l.m. e sono esposte sia a sud che a nord-est su terreni collinari di media pendenza che scendono dolcemente da Montespertoli e si affacciano sulla Valdarno. Data la posizione, i terreni piuttosto magri e la conduzione sostenibile, le rese sono di mezzo litro a pianta. La mosca olearia in questo clima è quasi assente. Le olive vengono raccolte manualmente con degli agevolatori semi-automatici e portate al frantoio il giorno stesso e frante immediatamente, con l'obiettivo di mantenere il massimo della fragranza dei frutti e dell'olio che ne deriva. Frangitura ed estrazione avvengono a temperature inferiori ai 28°C con frantoio discontinuo. L'olio che ne deriva è incredibilmente integro, con bassissimi valori di acidità, alto contenuto di polifenoli e vitamine e un gusto equilibrato ed intenso.

## Note organolettiche

Colore dorato con intensi riflessi verde bottiglia. Presenta un forte profumo erbaceo con note di finocchietto selvatico, cardo ed erbe mediterranee aromatiche. Il sapore è intenso e caratterizzato, vibrante, persistente con una nota piccante e molto sapida nel finale.

## Abbinamenti gastronomici

A crudo su zuppe toscane a base di verdure o semplicemente sui legumi bolliti. Particolarmente indicato su tutti i piatti che richiedono un olio particolarmente fruttato e saporito.