



Vigneti Giole

Olio Extravergine di Oliva 9

La filiera produttiva, completamente integrata, consente ristretti tempi lavorativi e un controllo ottimale dell'intero ciclo produttivo. La produzione di base è riservata alle esigenze familiari; alla commercializzazione, italiana ed estera, è destinata una quota mai superiore al 20% del totale prodotto.

Cultivar

Leccino, Frantoiano, Moraiolo, Pendolino

Area di produzione

Toscana

Caratteristiche dell'uliveto

L'impianto si sviluppa su tre ettari, terrazzati, in terreni di medio impasto argilloso-calcareo con buona presenza di sasso. Nuove cultivar sono state recentemente introdotte a sostegno delle storiche piante presenti fin dai primi del '900.

Le piante hanno un'età media intorno ai 30/40anni che, in alcuni appezzamenti, arriva a superare i 90/100 anni.

Gli ulivi sono coltivati in filari irregolari e spesso sparsi in superfici ampie, questo consente alla pianta di essere ben arieggiata e di non necessitare di trattamenti antiparassitari.

Tecniche agronomiche

Sistema e forma di allevamento: a vaso libero, a globo

Anni di impianto: 1920 e 2000

Altitudine: 200 m s.l.m.

Esposizione: Sud-Ovest e Nord-Ovest

Produzione media: 15 q/anno

Epoca di raccolta: prima quindicina di ottobre

Raccolta: brucatura a mano

Impianto di estrazione: a ciclo continuo

Tempi di conferimento: entro 6 ore dalla raccolta

Conservazione: In serbatoi di acciaio

Note organolettiche

Le caratteristiche dell'uliveto trasferiscono all'olio benefici enormi soprattutto nel gusto, un po' amarognolo, nel colore, verde dai riflessi dorati, e nell'acidità particolarmente bassa. I profumi sono fruttati e leggermente piccante in grado di esaltare i sapori della buona cucina mediterranea.

Abbinamento

Ottimo con il pescato della zona, su gamberi e scampi appena bolliti, spigola al sale o, semplicemente, sulle verdure. Delicato nella preparazione della maionese da destinare alla salsa rosa. Ottimo anche su piatti più saporiti e strutturati come lo spezzatino di cinghiale in crosta.

