

VILLA LE CORTI

LE CORTI

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

2017



Denominazione	Olio extravergine di oliva
Zona di produzione	San Casciano in Val di Pesa (FI)
Altitudine e esposizione	250-350 m slm, sud
Composizione del suolo	Collina pliocenica ricca di sasso di fiume
Densità piante per ettaro	270/340 per ha.
Forma di allevamento	A vaso policonico
Età media	52 anni
Varietà	prevalenza di Frantoio, Moraiolo, Leccino
Data di raccolta	19 Ottobre/ 25 Novembre 2017
Metodo di raccolta	Manuale
Tecnica di estrazione	Meccanica a freddo. Le olive vengono spremute entro le 12 ore dalla raccolta mantenendo una temperatura che non supera i 26° C. L'olio, una volta estratto, viene filtrato e conservato in assenza di aria. Il frantoio è così organizzato: Lavaggio: in acqua chiara di sorgente con aspirazione delle foglie a monte Frangitura: a martelli a bassa rotazione; Gramolazione: varia in funzione della varietà e dello stadio di maturazione delle olive, nel massimo rispetto delle caratteristiche. Le vasche di gramolazione sono chiuse per limitare l'ossidazione. Estrazione: con Decanter a 3 vie con capacità nominale di 12 qli. l'ora. Separazione: effettuata con separatore centrifugo autopulente.
Formati disponibili	Bottiglia da 0,500 lt/0,750 lt Bag in Box da 3 l Latta da 5 l
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.

