

# Olio Extravergine di Oliva Biologico

## Fattoria di Poggiopiano

Fiesole - Firenze - Toscana

L'Olio Extravergine di Oliva della Fattoria di Poggiopiano viene prodotto nel rispetto dei Disciplinari dell'**Agricoltura Biologica** esclusivamente con olive raccolte negli oliveti dell'Azienda, allevati a vaso cespugliato e monocono. Nel mese di Novembre, quando il colore vira dal verde al violaceo, le olive vengono raccolte con agevolatori e vibratore del tronco **direttamente dalla pianta**, in modo da rispettare l'**integrità dei frutti**, e sono disposte in piccole casse forate, evitando così ammaccature e danneggiamenti della buccia, cause primarie della precoce ossidazione dell'olio.

Le olive, a poche ore dalla raccolta -mediamente dopo **12 ore**-, arrivano al frantoio **fresche** e **sane**: condizione essenziale per avere un olio dal **profumo fruttato** e dal **sapore caratteristico di oliva**. Si ottiene così un vero e proprio "**succo d'oliva**" assolutamente naturale e ricchissimo di sostanze **antiossidanti**, prezioso patrimonio per il nostro organismo.

per le sue caratteristiche, il nostro Olio EVO è **molto resistente alle alte temperature**, per cui è particolarmente adatto anche alla cottura.

Produciamo due tipi di Olio extravergine di Oliva che si differenziano per l'intensità dei profumi e del gusto, oltre che per il contenuto in polifenoli :

### *Galardi Olio Extravergine di Oliva*

**Profilo organolettico** : erbaceo , di oliva fresca, con tipici sentori di carciofo, leggermente piccante e amaro in giovinezza; rotondo e suadente nella maturità .

**Abbinamento** : Eccellente a crudo con insalate, carni, verdure e legumi bolliti ma anche per dare gusto e sapore a sughi e primi piatti. Nella maturità può essere ottimamente abbinato anche a piatti dal gusto più leggero a base di pesce.

**Varietà di olive** : Frantoio (60%) , Moraiolo (30%) , Leccino (10%)

**Periodo di raccolta** : mese di Novembre

**Sistema di raccolta** : con agevolatori e vibratore del tronco.

**Sistema di molitura** : Frangitore a coltelli. La frangitura avviene mediamente entro 12 ore dalla raccolta

**Metodo di estrazione** : Gramolazione a bassa temperatura; Decanter 3 fasi a ciclo continuo.

**Conservazione** : al riparo dalla luce e da fonti di calore.

**Confezioni** : in vetro: bottiglie da 0,75 lt; in lattina: 3 lt.-5 lt.

**Certificazioni** : ICEA ( per Europa ) ; NOP (per USA)

L'eventuale presenza di deposito è dovuta al risultato della precipitazione naturale di frammenti di oliva presenti.

### *Galardi "Plenum" Olio Extravergine di Oliva*

**Profilo organolettico** : erbaceo molto intenso, di oliva fresca, con tipici sentori di carciofo e incisive note di amaro e piccante in giovinezza. Molto longevo, grazie all'elevato contenuto di polifenoli.

**Abbinamento**: Piatti dal sapore intenso, ma anche semplicemente su patate bollite o pane leggermente tostato che ne esaltano l'aroma e il gusto grazie al loro calore.

Considerando le intense caratteristiche sensoriali di quest'olio, negli abbinamenti se ne possono utilizzare quantità ridotte mantenendo lo stesso effetto organolettico, con notevoli vantaggi a livello nutrizionale : minor quantità di calorie assunte ed elevato apporto di biofenoli, importantissimi per il nostro organismo.

**Varietà di olive** : Frantoio (60%) , Moraiolo (30%) , Leccino (10%)

**Periodo di raccolta** : nel momento della perfetta maturazione per ottenere il massimo degli aromi ed un elevato contenuto di polifenoli.

**Sistema di raccolta**: con agevolatori e vibratore del tronco.

**Sistema di molitura** : Frangitore a coltelli, con ottimizzazione della velocità di rotazione . La frangitura avviene mediamente entro 12 ore dalla raccolta

**Metodo di estrazione** : breve gramolazione a bassa temperatura; estrazione mediante Decanter 2 fasi, senza aggiunta di acqua.

**Conservazione** : al riparo dalla luce e da fonti di calore.

**Confezioni** : in vetro: ampolla da 0,25 lt, bottiglie da 0,10 lt., 0,50 lt. .

**Certificazioni** : ICEA ( per Europa ); NOP (per USA).

L'eventuale presenza di deposito è dovuta al risultato della precipitazione naturale di frammenti di oliva presenti.

## **PREMI E RICONOSCIMENTI**

**2015:** Selezionato per l' inserimento nella Guida 2016 dei Migliori Oli Extravergine d'Italia - "**I migliori extravergine**" a cura di **Merum** .

**2015:** Selezionato per l' inserimento nella Guida agli Extravergini 2016 a cura di **Slow Food**.

**2015:** Attribuzione del massimo livello qualitativo, contraddistinto dalle "**3 Foglie**" , sulla Guida degli Oli d'Italia 2016 del **Gambero Rosso**

L'**annata 2014** è stata disastrosa per la produzione e la qualità dell'Olio Extra vergine di Oliva, in tutto il Bacino del Mediterraneo, ed anche per noi . Abbiamo deciso di non partecipare a Concorsi ritenendo che la qualità del nostro Olio Extravergine di Oliva, per cause non dipendenti dal nostro lavoro, non fosse all'altezza della nostra produzione abituale.

**2013: Diploma di Menzione d'Onore** al Premio Nazionale Montiferru 2014, organizzato dalla Camera di Commercio di Oristano , in collaborazione con le Camere di Commercio italiane.

**2013 : 3° Classificato** nella categoria fruttato medio, in occasione del 15° Concorso Nazionale degli Oli **Extra Vergini Biologici**, organizzato da **Enohobby Club** dei Colli Malatestiani

**2012 : 1° classificato** fra gli **Oli Extravergine di Oliva da Agricoltura Biologica** al 20° **Concorso Nazionale Montiferru** organizzato dalla Camera di Commercio di Oristano , in collaborazione con le Camere di Commercio italiane e la Regione Sardegna.

**2012 : 2° Classificato** nella categoria fruttato Intenso , in occasione del 14° **Concorso Nazionale degli Oli Extra Vergini Biologici**, organizzato da **Enohobby Club** dei Colli Malatestiani di Gradara (PU)

**2012 : Diploma d'Onore con Punzone d'Argento** al 10° **Concorso Internazionale** organizzato da **AIPO** (Associazione Interregionale Produttori Olivicoli)

**2012 : Diploma di Menzione D'Onore** in occasione del **Concorso Il Magnifico** organizzato da "Il Magnifico Extra Virgin Olive Oil Awards " in Tavernelle V.P.(FI) in collaborazione con la Camera di Commercio di Firenze e la Regione Toscana .

**2012 :** Inserito nella Guida "**Oli d'Italia 2013- I migliori extravergine**" a cura del **Gambero Rosso** e **Unaprol**.

**2011 : 3° Classificato** nella categoria fruttato leggero, in occasione del 13° **Concorso Nazionale degli Oli Extra Vergini Biologici**, organizzato da **Enohobby Club** dei Colli Malatestiani

**2010 : Diploma di Gran Menzione** , nella categoria fruttato leggero, in occasione del 12° **Concorso Nazionale degli Oli Extra Vergini Biologici**, organizzato da **Enohobby Club** dei Colli Malatestiani

**2010 : 2° Classificato** alla XV Edizione del **Concorso Olio D'Oro Toscano** organizzato da TVL

**2010 : Diploma d'Onore con Punzone d'Argento** in occasione dell'8° **Concorso Oleario Aipo d'Argento**

**2009:** Selezionato dalla Camera di Commercio di Firenze per rappresentare l' **Eccellenza degli Oli Toscani nel Mondo**.

**2009 : Ammesso a far parte del Club Medoliva**, che raggruppa le **200 Migliori produzioni Olearie del Bacino del Mediterraneo**.

**2009 : Selezionato fra i migliori Oli** , nella categoria fruttato medio , in occasione del 11° **Concorso Nazionale degli Oli Biologici**, organizzato da **Enohobby Club** dei Colli Malatestiani

**2009 :** Selezionato da **Andreas Marz** per essere pubblicato sulla sua guida dei prodotti di qualità "**MERUM**".

**2009 :** Attribuzione del massimo livello qualitativo , contraddistinto dalle **5 Gocce** , sul Libro **Guida agli Oli d'Italia dell'Associazione Italiana Sommelier**.

**2008 : Diploma di Gran Menzione Concorso Montiferru** organizzato dalla Camera di Commercio di Oristano, in collaborazione con le Camere di Commercio italiane.

**2008 : 2° Classificato** nella categoria fruttato leggero in occasione del 10° **Concorso Nazionale degli Oli Biologici** da **Enohobby Club** dei Colli Malatestiani

**2008 :** Selezionato dalla Camera di Commercio di Firenze per rappresentare l' **Eccellenza degli Oli Toscani nel Mondo**

**2008 :** Selezionato dalla redazione di **Bibenda** Editore ed inserito nella selezione dei Migliori Oli della raccolta 2008 come "**Olio di grande livello e spiccato pregio** "

**2007 :** Attribuzione del massimo livello qualitativo , contraddistinto dalle **5 Gocce** , sul Libro **Guida agli Oli d'Italia dell'Associazione Italiana Sommelier**.

**2007 :** Selezionato da **Andreas Marz** per essere pubblicato sulla sua guida dei prodotti di qualità "**MERUM**"

**2007 :** Selezionato dalla Camera di Commercio di Firenze per rappresentare l' **Eccellenza degli Oli Toscani nel Mondo**

**2005 : 1° classificato** fra gli Olio Extravergine di Oliva da **Agricoltura Biologica** al **Concorso Nazionale Montiferru** organizzato dalla Camera di Commercio di Oristano , in collaborazione con le Camere di Commercio italiane e la Regione Sardegna.

**2005 : 1° classificato** come **Miglior Olio Toscano** sulla Guida "**C'è Olio ....e Olio in Toscana**" - Carlo Cambi Editore- Edizione 2005