

Fattoria di Poggiopiano

Fiesole- Firenze

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 o 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 di varietà Frantoio, Moraiolo e Leccino, a poche ore dalla raccolta -mediamente dopo **8 ore-**, arrivano al frantoio **fresche e sane**: condizione essenziale per avere un olio dal **profumo fruttato** e dal **sapore caratteristico di oliva verde**, con un piccante ed un amaro tipici, che ben si abbinano a piatti della cucina toscana. Quest'olio è un vero e proprio "**succo d'oliva**" assolutamente naturale e ricchissimo di sostanze **antiossidanti**. 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; più rotondo 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.

Periodo di raccolta : inizio Novembre, al primo abbassamento delle temperature.

Molitura : Lavaggio e defogliazione delle olive; frangitura a coltelli.

Estrazione : breve gramolazione a bassa temperatura ; Decanter 3 fasi a ciclo continuo; filtrazione.



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 evidenziano l'aroma e il gusto, conseguentemente alla loro temperatura.

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, fra cui la Vitamina E.

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

Molitura : Frangitore a coltelli, con ottimizzazione della velocità di rotazione

Estrazione: breve gramolazione a bassa temperatura; Decanter 2 fasi, senza aggiunta di acqua; filtrazione immediatamente dopo l'estrazione.

PREMI E RICONOSCIMENTI per annata

2017: > Selezionato dalla Redazione di **Bibenda Editore** ed inserito nella selezione dei Migliori Oli della raccolta 2017 con "**Cinque Gocce**" (massimo riconoscimento qualitativo) .

2016: > **1° classificato** fra gli Oli Extravergine di Oliva da Agricoltura Biologica al **24° Concorso Nazionale Montiferru** organizzato dalla Camera di Commercio di Oristano , in collaborazione con le Camere di Commercio italiane e la Regione Sardegna.

> Classificato fra i 4 Vincitori del **Premio Speciale Hemanu** in occasione del **24° Concorso Nazionale Montiferru**, per l'altissimo contenuto in Biofenoli e Tocoferoli

> **Diploma di Gran Menzione** , nella categoria fruttato medio, in occasione del **18° Concorso Nazionale degli Oli Extra Vergini Biologici**, organizzato da Enohobby Club dei Colli Malatestiani.

> Selezionato per l'inserimento nella "Guida 2017 dei Migliori Oli Extravergine d'Italia - I migliori extravergine" a cura di **MERUM**.

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

> Selezionato per l'inserimento nella "Guida agli extravergini 2016" di **SLOW FOOD**

> Attribuzione del massimo livello qualitativo, contraddistinto dalle "**3 Foglie**", sulla Guida degli Oli d'Italia 2016" del **GAMBERO ROSSO**

> Selezionato dalla Redazione di **Bibenda Editore** ed inserito nella selezione dei Migliori Oli della raccolta 2015 con "**Quattro Gocce**".

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.

> **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.

> **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)

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

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

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

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

> 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

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

> Attribuzione del massimo livello qualitativo , contraddistinto dalle **5 Gocce** , sul Libro Guida agli Oli d'Italia dell'**Assoc. Italiana sommelier**.

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

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

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

2007 : > Attribuzione del massimo livello qualitativo , contraddistinto dalle **5 Gocce**, sulla Guida agli Oli d'Italia dell'**Assoc. Ita. Sommelier**.

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

> Selezionato dalla Camera di Commercio di Firenze per rappresentare *' 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.

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

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