

ISOLE E OLENA



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA CHIANTI CLASSICO DOP RACCOLTO 2025

PROVENIENZA

Le olivete crescono su suoli argillo-calcarei (alberese), scisto-argillosi (galestro) e arenarie con esposizione sud/sud-ovest a 400 – 450 m di altitudine.

FRANGITURA

La raccolta avviene manualmente in cassette, con stoccaggio di massimo 6 ore prima della molitura.

L'olio Extra Vergine di Oliva viene estratto a freddo in frantoio centrifugo, leggermente filtrato per conservare al massimo la freschezza degli aromi e le caratteristiche organolettiche.

ANNATA

L'annata 2025 per l'olivo è stata sicuramente un'annata difficile a causa di diversi fattori. In fioritura le condizioni meteorologiche sono state avverse con piogge intense e temperature basse che hanno fatto allegare meno frutti. Da qui la scarsità della produzione. Inoltre si sono create le condizioni ideali nei mesi di maggio e giugno per la proliferazione della mosca dell'olivo che è di difficile contenimento. Questo ha ulteriormente limitato la produzione. La maturazione delle olive invece è stata molto buona e l'autunno temperato ha messo le piante nella miglior condizione possibile per affrontare la raccolta. La raccolta è stata fatta utilizzando la selezione pianta per pianta delle migliori piante da cui poi abbiamo ottenuto l'olio che è stato imbottigliato come DOP Chianti Classico. Il risultato è un olio di buona qualità, dal profilo olfattivo fresco e armonico, con evidenti note erbacee e sentori di mandorla fresca. Al gusto esprime una piacevole piccantezza media e un equilibrio complessivo che ne valorizza l'identità territoriale.