



VARIETA' OLIVE: Moraiolo, frantoio, gentile, maurino, leccino e pendolino

RESA MEDIA OLIO: 19%

PRODUZIONE MEDIA ANNUA: 15 HI

PERIODO DI RACCOLTA: II decade di ottobre

RACCOLTA: meccanica con scuotitori

TEMPI MEDI TRA RACCOLTA E FRANGITURA: 24 ore

TIPO DI FRANTOIO: a ciclo continuo

FRANGITURA: a dischi continui

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Colore: verdognolo

Profumo: aromatico fruttato con sentori di carciofo e cardo

Sapore: delicato con retrogusto di mandorla e piacevole al palato

Abbinamenti: tutti i tipi di verdure, cotte e crude, pesce

L'oliveto viene monitorato da tecnici della Cooperativa Terre dell'Etruria che grazie ai suoi circa 1800 soci olivicoltori dislocati principalmente lungo la fascia litoranea e pedecollinare che va dalla 'Costa degli Etruschi' livornese alla 'Costa Maremmana' del grossetano rappresenta un' importante realtà imprenditoriale del mondo agricolo toscano.

Dopo la raccolta le olive vengono consegnate al Frantoio di Terre dell'Etruria che utilizza impianti Alfa Laval a ciclo continuo a tre fasi con sistemi di frangitura a dischi e vasche inertizzate a lavaggio automatico con controllo della temperatura tramite software dedicato.

L'intero impianto è costruito in acciaio inox ad esclusione dei frangitori costruiti con una lega studiata allo scopo.

Per il confezionamento ci affidiamo a Coagri, ramo di Terre dell'Etruria, che segue lo stoccaggio sotto azoto a temperatura controllata, imbottigliamento sotto azoto e controllo sino al consumatore.

Gli accurati metodi di coltivazione degli oliveti, la natura del terreno, il clima mite che caratterizza l'intera zona di produzione, le moderne tecniche di lavorazione delle olive, i ristretti tempi di attesa dalla raccolta alla frangitura, la stessa gramolazione, che avviene per semplice separazione meccanica e fisica delle olive, i moderni locali di stoccaggio e confezionamento, totalmente climatizzati sono solo alcuni degli aspetti che fanno del nostro olio un prodotto apprezzato dai mercati nazionali e internazionali.