

# Badia a Coltibuono



## CAMPO CORTO

Olio Extravergine di Oliva  
Biologico



**Coltivazione:** Badia a Coltibuono coltiva circa 18 ettari di olivi, per un totale di 7200 piante. Le olivete sono tra i 450 e i 520 m slm, esposte a nord, su terreni con forte pendenza che si affacciano sul Valdarno, 2 km a valle dell'abbazia. Da 20 anni le olivete sono gestite con metodi biologici. Data l'altitudine e i terreni piuttosto magri, le rese sono tra il mezzo litro e il litro di olio a pianta. La mosca olearia in questo clima è quasi sconosciuta. Le olive vengono portate al frantoio il giorno stesso della raccolta per mantenere il massimo di freschezza dei frutti e dell'olio che se ne ricava. Frangitura ed estrazione sono molto accurate, a temperature inferiori ai 28°C, con frantoio continuo. **Campocorto** è ottenuto da olive con prevalenza "Frantoio", "Maurino" ed altre varietà; quindi più verde, erbaceo e piccante.

**Annata:** L'annata 2016 è stata eccellente per la nostra produzione di Olio Extravergine di Olive Bio. L'estate calda è stata caratterizzata dalla scarsità di piogge, inusuale sui Monti del Chianti. Gli attacchi di mosca olearia sono stati contenuti grazie all'altitudine delle olivete e ad efficaci azioni preventive. La raccolta, tra il 17 Ottobre e il 16 Novembre, è stata di ottima qualità; la quantità di olive è stata uguale al 2015, annata record, ma le rese in olio sono state notevolmente più basse a causa della siccità estiva. Come sempre garantiamo la frangitura a poche ore dalla raccolta, con le olive portate al frantoio 2 volte al giorno per mantenere la freschezza del prodotto.

**Periodo di raccolta:** autunno 2016

**Produzione:** 3.000 bt.

**Abbinamenti:** zuppe toscane e per la preparazione della fett'unta. Indicato a crudo con piatti che richiedono un olio particolarmente aromatico.