

Badia Coltibuono



Albereto Olio Extravergine di oliva I.g.p. Toscano Bio

La denuncia al Catasto fiorentino del 1427 ci rivela che nei poderi di Badia a Coltibuono era già diffusa la coltivazione dell'olivo.

La produzione di olio extravergine di oliva fa parte della storia di Badia a Coltibuono. Il Podere Albereto, uno dei più antichi possedimenti dell'azienda, dà il nome a quest'olio molto speciale, imbottigliato in quantità limitata.



Coltivazione: Badia a Coltibuono coltiva circa 18 ettari di olivi, per un totale di 7200 piante. Le olivete, ubicate su terreni con forte pendenza che si affacciano sul Valdarno, si trovano tra i 450 e i 520 m s.l.m. con esposizione a nord, 2 km a valle dell'abbazia. Le varietà sono Frantoio, Leccino, Leccio del Corno, Pendolino e Maurino. 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. Frangitura ed estrazione sono molto accurate, a temperature inferiori ai 28°C, con frantoio continuo.

Annata 2024: Dopo le flessioni degli anni passati torna a crescere la produzione delle olive. Le piante, ricche di frutti, hanno avuto un ciclo vegetativo precoce. Le rese non sono state molto alte, ma la qualità dell'olio è ottima, tra le migliori degli ultimi tempi.

Raccolta: ottobre 2024

Note organolettiche: Il colore dell'Olio Extra Vergine di Oliva di Albereto è di un intenso verde smeraldo. Presenta uno spiccato profumo erbaceo con note di asparago ed erbe aromatiche quali dragoncello e salvia. Il sapore è potente e deciso, con un caratteristico retrogusto che ricorda i vegetali percepiti dall'olfatto.

Abbinamenti: insalate, pinzimonio, carpaccio e come rifinitura per zuppe e piatti freddi.

Biologico / Organic

