

Badia Coltibuono



A.D.1051

Albereto



Classificazione

Olio Extravergine di oliva Toscano I.G.P. Biologico

Area Geografica

Toscana

Olive e frangitura

Badia a Coltibuono coltiva circa 18 ettari di olivi, per un totale di 7.200 piante, su terreni ripidi tra i 450 e i 520 m slm che si affacciano sul Valdarno, a 2 km a valle dell'abbazia. Le varietà coltivate sono Frantoio, Leccino, Leccio del Corno, Pendolino e Maurino. Grazie all'altitudine e ai terreni scoscesi, la resa rimane contenuta, tra mezzo litro e un litro di olio per pianta, mentre la mosca olearia è quasi assente. Le olive vengono raccolte e portate al frantoio lo stesso giorno, due volte al giorno, e sottoposte a frangitura ed estrazione molto accurate, con temperature sempre inferiori ai 28°C e processo continuo. L'olio viene poi leggermente filtrato e imbottigliato in quantità limitate.

Annata

Pur essendo la resa inferiore rispetto all'anno scorso, l'olio ottenuto con la raccolta 2025 è eccezionalmente aromatico, con intensità e qualità straordinarie.

Raccolta: ottobre/novembre 2025

Storia e territorio

La produzione di olio extravergine di oliva fa parte del patrimonio di Badia a Coltibuono. L'azienda ha iniziato a imbottigliare il suo olio nel 1962.

Il Podere Albereto, uno dei possedimenti più antichi, dà il nome a quest'olio molto speciale. Le olive vengono raccolte e lavorate lo stesso giorno, due volte al giorno, con una spremitura attenta a temperature inferiori a 28°C. Imbottigliato in quantità limitate, l'Albereto riflette l'impegno dell'azienda per qualità, tradizione ed eccellenza.

Note organolettiche

Albereto ha un intenso colore verde dorato. Il profumo è erbaceo, con note di asparago e erbe aromatiche come dragoncello e salvia. Al palato è intenso, pulito e deciso, con un retrogusto leggermente piccante che richiama le sensazioni percepite dall'olfatto.

Abbinamenti

Perfetto per insalate, pinzimonio, carpacci e come tocco finale per zuppe e piatti freddi.

Biologico / Organic

