

## CASTELLO DI POPPIANO: OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - L'ORO DI TOSCANA

Quando si parla di Olio extravergine di oliva Italiano non è raro che la mente vada alla Toscana, regione non solo di grandi vini ma anche di grandi olii. Nel campo dell'olio, un fiore all'occhiello della Toscana è sicuramente l'azienda "Castello di Poppiano" con il suo magnifico Laudemio, una selezione ottenuta per raccolta precoce dalle olive delle migliori oliveti della fattoria, quelle del Podere La Costa, con una tecnica produttiva meticolosa dove tutto il ciclo produttivo è controllato dalla pianta alla frangitura, fino alla bottiglia. Ecco alcuni dati di questo magnifico prodotto:

Oliveti : Antico Podere La Costa del Castello di Poppiano  
Altitud-Esposizione : 250-290 m s.l.m. - Sud-Sud-ovest  
Terreno : Alberese, medio impasto con abbondante scheletro, ben drenato  
Piante per ettaro : 550 olivi

Varieta' di Olivi : Frantoio 90%, Pendolino e Moraiolo 10%

Produzione per ettaro : 4 quintali (circa 0.7 kg/pianta)

Raccolta : Raccolta precoce a mano in cassette, nella prima metà di Novembre per ottenere la massima intensità di "fruttato", la qualità più tipica dell'olio delle colline fiorentine.

Frangitura : La disponibilità del nostro frantoio al Castello di Poppiano ci consente la lavorazione immediata dopo la raccolta (entro 24 ore), e l'ottimizzazione del tipo di frangitura, gramolazione breve e rigorosamente a freddo (25-26°C).

Resa in Olio : 10-12% (rapporto fra peso dell'olio e quello delle olive da cui deriva).

Conservazione : In tini di acciaio inox dopo filtrazione.

Degustazione : Colore: limpido, verde brillante con piacevoli riflessi dorati.

Aroma: fruttato intenso, ricorda l'oliva fresca con piacevoli sentori floreali e di erba appena tagliata. In bocca, il gusto evidenzia una gradevole sensazione di mandorla fresca, a seguire sentori fruttati di oliva e una piacevole nota di amaro di oliva verde. La leggera nota piccante ben si armonizza con la complessità del fruttato intenso del prodotto rendendolo avvolgente. per maggiori info: Castello di Poppiano

50025 Montespertoli (Firenze) Italy

Tel: +39-055.82315

Fax: +39-055.82368

web: [www.contegucciardini.it](http://www.contegucciardini.it)

E-mail: [info@contegucciardini.it](mailto:info@contegucciardini.it)