



PETROLO



Il nuovo Olio Extravergine di Oliva 2022, appena spremuto, è ora in vendita!

Vedere i Monti del Chianti dall'antica Torre medievale di Galatrona, sulle colline di Petrolo, permette di comprendere il motivo per cui la nostra terra è stata favorita per la produzione di vino e olio sin dall'epoca Etrusca.

I terrazzamenti di uliveti, coltivati biologicamente, esposti ad est e nord-est e piantati con le classiche varietà toscane, rendono l'olio d'oliva di Petrolo sorprendentemente fresco ed erbaceo con una leggera nota speziata.

Da servire su carni arrosto o alla griglia come bistecche, costolette di maiale e pollo. È ottimo per condire zuppe ed insalate. È un olio d'oliva di lusso, per rifinire i piatti; non dovrebbe essere usato per friggere o vicino al calore diretto.

OLIO D'OLIVA E.V. PETROLO IGP TOSCANA - BIO

IGP TOSCANA BIO. Moraiolo Frantoio e Leccino. Estratto meccanicamente a freddo. Filtrato.

2022

0,5 l

€ 22,00

OLIO D'OLIVA E.V. LAUDEMIO - BIO

BIO. Selezione Consorzio Laudemio - Olivicoltori della Toscana centrale. Moraiolo Frantoio e Leccino. Estratto meccanicamente a freddo. Filtrato.

2022

0,5 l

€ 25,00

OLIO D'OLIVA E.V. PETROLO - BIO

BIO. Moraiolo Frantoio Leccino. Estratto meccanicamente a freddo. Filtrato.

Latta 2022

5,0 l

€ 75,00

PETROLO

La Tenuta Petrolo è immersa nel verde degli uliveti, dei vigneti e dei bellissimi boschi di querce della **Vald'Arno di Sopra, ai confini sud-orientali del Chianti Classico in Toscana**. Nel 1716, il Granduca di Toscana riconobbe quest'area come una regione vocata alla produzione di vino e olive. La tenuta si trova vicino al feudo medievale di Galatrona e alla sua maestosa torre di avvistamento costruita su rovine etrusche e romane. La proprietà si estende per circa 270 ettari, di cui 31 a vigneto, 15 a oliveto specializzato e la restante superficie a bosco.

ULIVETI

Gli oliveti, con oltre 3000 alberi, sono coltivati su terreni collinari di medio impasto, ricco di scheletro; hanno un'esposizione Est, Nord-Est ed un'altitudine compresa tra 300 e 450 m slm.

Il metodo di coltivazione più utilizzato è quello a vaso policonico e vaso cespugliato per 13 ettari su vecchi terrazzamenti; i restanti 2 ettari sono stati reimpiantati nel lontano 1986 a monocono con la possibilità di irrigazione a goccia prelevando l'acqua da uno dei piccoli laghetti di Petrolo.

Le varietà di olive sono un tipico mix toscano di Frantoio, Leccino e Moraiolo. **Le olive sono prodotte in agricoltura biologica** e sono certificate dall'ente di controllo "Suolo e Salute". L'Olio Extravergine di Oliva di Petrolo fa parte della Denominazione Protetta IGP TOSCANO dal 2009, ed è approvato dal prestigioso consorzio LAUDEMIO dagli anni '90.

RACCOLTA E PRODUZIONE

La **raccolta viene eseguita a mano** con agevolatori meccanici da ottobre all'inizio di novembre. Le olive vengono portate giornalmente al frantoio per preservarne l'integrità e mantenere livelli di acidità molto bassi (al di sotto di 0,2% in acido oleico). L'olio di oliva viene **estratto a freddo ed esclusivamente mediante procedimenti meccanici**.

La produzione 2022 è stata ottenuta da un frantoio di nuova costruzione, **altamente innovativo**, della Mori-Tem. Questa tecnologia, in collaborazione con la ricerca universitaria, permette di regolare finemente ogni fase del processo di molitura per fornire un olio d'oliva di massima qualità. Il controllo della temperatura, la granulatura e la velocità del decanter, sono scelti per preservare ed esaltare il gusto e le proprietà nutrizionali dell'olio extravergine di oliva di Petrolo.

La **conservazione sotto cappa di azoto e a temperatura controllata** fino all'imbottigliamento, ne garantisce la freschezza.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore verde brillante, questo olio, presenta una piacevole intensità olfattiva, fruttato e mediamente speziato. In bocca risulta fresco e speziato con leggere note erbacee nel finale. È un olio bilanciato, persistente in evoluzione.

