PETROLO

Il nuovo Olio Extravergine di Oliva 2024, 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.

PETROLO

La tenuta Petrolo è immersa nel verde degli uliveti, dei vigneti e dei bellissimi boschi di querce della Val d'Arno di Sopra, ai confini sud-orientali del Chianti Classico, in Toscana. Nel 1716, il Granduca Cosimo III de 'Medici 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 40 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, oggetto di 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 gramolatura 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.

PETROLO

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

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

2024/2025

0,5 l

OLIO D'OLIVA E.V. LAUDEMIO - BIO

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

2024/2025

0,5 l

OLIO D'OLIVA E.V. PETROLO - BIO

Moraiolo Frantoio Leccino. Estratto meccanicamente a freddo. Filtrato.
Formato: latta.

2024/2025

5,0 l