

FATTORIA IL CAPITANO



Con il suo gusto marcato, lievemente piccante, e un profumo intenso, il nostro **Olio Extravergine di Oliva** è un prodotto sano, dietetico e ricco di sapore. Un vero “oro verde” dal profilo sensoriale tipico e inimitabile.

Scheda Tecnica

- Denominazione: Olio Extra Vergine di oliva – Fattoria Il Capitano
- Ultima annata: 2020
- Zona di produzione: oliveti presenti nel Comune di Pontassieve e Pelago (FI)
- Varietà degli ulivi: Frantoio, Leccino e Pendolino
- Estensione oliveti: ettari totali 23 Ha, 22 ettari in Pontassieve e 1 ettaro in Pelago
- Tipologia del terreno: medio impasto tendente al calcareo
- Altitudine: compresa tra 100 e 250 metri s.l.m.
- Età delle piante: dai 10 ai 60 anni
- Forma di allevamento: vaso policonico
- Produzione olive: potenziali 550 q.li/anno
- Raccolta: manuale mediante agevolatori meccanici
- Epoca di raccolta: da metà ottobre a metà dicembre
- Trasformazione: frangitura entro le 12 ore dalla raccolta
- Produzione in olio extra vergine: potenziale 66 – 80 q.li/anno
- Conservazione dell'olio: in contenitori d'acciaio inox saturati con azoto
- Acidità: 0,1 – 0,2 %



Note organolettiche

- Vista: colore verde brillante
- Olfatto: profumo intenso erbaceo e fruttato
- Gusto: piacevolmente piccante, leggermente amaro

Processo di produzione

Le olive, raccolte a mano, a fine di ogni giornata vengono trasportate al frantoio dove vengono lavorate durante la notte per ottenere l'olio EVO – Extra Vergine d'Oliva. Nella mattina seguente l'olio EVO viene poi filtrato e riposto nell'orciaia per la sua conservazione in contenitori di acciaio inox privi di contatto con l'aria grazie all'impianto di saturazione con azoto, mantenendo una temperatura tra i 18° e i 20°.

Caratteristiche di servizio

L'impiego ideale di questo prodotto assolutamente genuino e dietetico è “a crudo” su piatti a base di verdure, su zuppe, con legumi e insalate. Tipica della gastronomia Toscana è la “FETTUNTA”, fetta di pane toscano arrostita sul fuoco e insaporita con l'olio e il sale.