



## **AZIENDA AGRICOLA BALBI - FATTORIA IL CAPITANO Srl**

Via S. Martino a Quona, 2/B - 50065 Pontassieve (FI)

Tel.cell.+39 347 1792675 Stefano      Mail: [cantina@fattoriailcapitano.com](mailto:cantina@fattoriailcapitano.com)

Sito internet: [www.fattoriailcapitano.com](http://www.fattoriailcapitano.com)

---

### **SCHEDA TECNICA – OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

**Denominazione:** Olio Extra Vergine di oliva – Fattoria Il Capitano

**Ultima annata:** 2022

**Zona di produzione:** oliveti presenti nel Comune di Pontassieve (FI)

**Varietà degli ulivi:** Frantoio, Leccino, Pendolino e Moraiolo

**Estensione oliveti:** 22 ettari in Pontassieve (FI)

**Tipologia del terreno:** medio impasto tendente al calcareo

**Altitudine:** compresa tra 100 e 250 metri s.l.m.

**Età delle piante:** dai 10 ai 100 anni

**Forma di allevamento:** vaso policonico e monocono,

**Produzione olive:** potenziali 500 q.li/anno

**Raccolta:** manuale mediante l'aiuto di agevolatori meccanici

**Epoca di raccolta:** da metà ottobre a fine novembre

**Trasformazione:** frangitura entro le 12-24 ore dalla raccolta

**Produzione in olio extra vergine:** potenziale 65 – 70 q.li/anno

**Conservazione dell'olio:** in contenitori d'acciaio inox saturati con azoto

**Acidità:** 0,1 – 0,2%

### **NOTE ORGANOLETTICHE**

**Visive:** colore verde brillante

**Olfattive:** profumo intenso erbaceo e fruttato

**Gusto-olfattive:** piacevolmente piccante, leggermente amaro con note di carciofo

### **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°.

L'allevamento è attualmente in conversione al biologico.

### **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.