



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

Sito internet: www.fattoriailcapitano.com

SCHEDA TECNICA – OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Denominazione: Olio Extra Vergine di oliva – Fattoria Il Capitano

Ultima annata: 2024

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.