

Olio extra vergine di oliva Biologico 2022

Gli uliveti di Fietri sono posti ad una quota altimetrica che varia tra i 470 m s.l.m.m. dei campi del Podere Paradiso e della Buca delle Fate ed i 650 m s.l.m.m. dei campi sopra alla vigna di Linari in terreni fortemente declivi, con esposizione Sud Sud Ovest, contornati dai boschi di castagno, leccio e pino che circondano tutta la proprietà.

Il panorama varietale è composto dai cultivar Moraiolo (80%), Frantoio (15%) e Leccino (5%), con una produzione annuale di olive pari a circa 50 q ed una resa finale in olio e.v.o. di circa 700 kg: 0,4 litro di olio per ogni pianta dei nostri uliveti!



La raccolta manuale delle olive è iniziata il 17 Ottobre e si è conclusa il 18 Novembre. È eseguita da terra con vibratori-agevolatori elettrici facendo cadere i frutti sulle reti di raccolta. Segue l'immediato trasporto in cassette forate al vicino frantoio a "ciclo continuo" a freddo (massimo 25°C).

Le ottime caratteristiche organolettiche del nostro olio derivano dalla combinazione dell'elevata quota altimetrica degli uliveti (con le conseguenti favorevoli condizioni climatiche) e dal terreno galestroso, che consentono di eseguire 2-3 trattamenti antiparassitari per stagione, oltre a concimazioni primaverili esclusivamente di tipo organico. Un ulteriore sostanziale contributo è dato dai tempi brevissimi che intercorrono tra la raccolta dei frutti e la loro frangitura.

Una parte della produzione è certificata come Olio DOP Chianti Classico, confezionata e commercializzata in bottiglia da 500 ml.

La parte rimanente viene filtrata ed è commercializzata in bottiglie da 250 ml / 500 ml / 750 ml o in lattine da 3 o 5 litri.

Note tecniche ed organolettiche:

All' esame olfattivo l'olio extra vergine di Fietri esprime un intenso profumo fruttato di oliva con note di carciofo ed erba falciata, indice di un frutto sano, fresco e colto al punto ottimale di maturazione.

All'esame gustativo si avverte un'elegante untuosità con equilibrato bilanciamento tra le sensazioni di amaro e dolce di cui sono responsabili alcune sostanze polifenoliche a cui segue un retrogusto piccante originato da sostanze fenoliche come l'oleuropeina e aldeidi volatili che provengono dal nocciolo. L'olio extra vergine di oliva di Fietri appartiene alla categoria dei "Fruttati medi" con positivi attributi di "Fine – Fresco – Elegante" in perfetta fusione armonica tra i vari parametri degli aspetti visivo, olfattivo e gustativo.

Interessanti indici di qualità sono i valori analitici degli esami di laboratorio dell'olio DOP Chianti Classico (tra parentesi i valori di riferimento del Disciplinare):

- Acidità: 0.21%(inferiore a 0.50%)
- Numero di perossidi: 3.60 meqO₂/kg.....(inferiore a 12 meqO₂/kg)
- Polifenoli: 648 mg/kg.....(superiore a 150 mg/kg)
- Tocoferoli: 218 mg/kg.....(superiore a 140 mg/kg)
- Densità ottica a 232 mm: 1.74.....(inferiore a 0.20)
- Acido Oleico: 75,8%.....(superiore a 72%)
- Mediana dei difetti: 0.....0
- Mediana del fruttato: 3,4.....(compreso tra 3 e 8)
- Coefficiente di variazione del fruttato: 16,85%
- Mediana del piccante: 4.45.....(compreso tra 2 e 8)
- Coefficiente di variazione del piccante: 5.15%
- Mediana dell'amaro: 4.35.....(compreso tra 2 e 8)
- Coefficiente di variazione dell'amaro:9.4%
- Colore: da verde intenso a verde con sfumature dorate
- Aroma: netto di oliva e fruttato

Organic Extra Virgin Olive Oil 2022



The olive groves of Fietri are placed at an elevation ranging between 570 m SLMM of the Podere Paradiso and Buca delle Fate fields and 650 m SLMM of the fields that are above the Linari's vineyard in strongly sloping soils, facing South - South West, surrounded by chestnut, holm and pine woods that are all around the property.

The varietal landscape is composed of the cultivars Moraiolo (80%) , Frantoio (15%) and Leccino (5%), with an annual production of olives of approximately 50 q and an e.v.o. oil yield of about 700 kg: 0,4 liter of oil for each plant of our olive groves!

The manual harvesting of olives began on October 17 and it lasted until November 18. It is performed by ground with electric facilitators-vibrators, dropping the fruits on the collection nets. Then the olives are immediately carried to the near cold (max 25°C) "continuous cycle" oil-mill.

The very good organoleptic characteristic of our oil derives from the mix of high elevation of the olive groves (with the resulting favorable climatic conditions) and the galestro soil, that allows us to do 2-3 treatments with pesticides, apart from the fertilization by exclusive organic products. A further substantial contribution is given by the short time elapsing between the collection of the fruits and their pressing.

Part of the production is certified as a Chianti Classico DOP Olive Oil, packaged in bottles of 500 ml.

The remaining part is filtered and packaged in bottles of 250 ml / 500 ml / 750 ml or in cans of 3 or 5 liters.

Technical and organoleptic characteristics

To the nose the Extra Virgin Olive Oil of Fietri expresses an intense and fruity scent of olive with notes of artichoke and cut grass, a sign of a healthy fruit, fresh and harvested at optimum level of ripeness.

To the taste you feel an elegant oiliness with a good balance between the sensations of bitter and sweet due to some polyphenolic substances, followed by a spicy aftertaste generated by specific compounds such as oleuropein and volatile aldehydes that come from the olive pit.

The Extra Virgin Olive Oil of Fietri belongs to the category of "Fruity average" with positive attributes of "Smooth - Fresh - Elegant" in perfect harmonious fusion between the various parameters of visual, olfactory and gustatory kind.

The analytical values of laboratory tests are interesting quality indices (in brackets the reference values of the DOP Chianti Classico Regulations):

- Acidity: 0,21%..... (less than 0.50%)
- Peroxides Number: 3,60 meqO₂/kg.....(less than 12 meqO₂/kg)
- Polyphenols: 648 mg/kg.....(more than 150 mg/kg)
- Tocopherols: 218 mg/kg.....(more than 140 mg/kg)
- Optical density at 232 mm: 1.74.....(less than 2.1)
- Oleic Acid: 75,8%.....(more than 72%)
- Median of the defects: 0.....0
- Median of the fruity: 3.4.....(between 3 and 8)
- Coefficient of variation of the fruity: 16,85%
- Median of the spiciness: 4.45.....(between 2 and 8)
- Coefficient of variation of the spiciness: 5.15%
- Median of the bitterness: 4.35.....(between 2 and 8)
- Coefficient of variation of the bitterness: 9.4%
- Colour: from deep green to green with golden hues
- Aroma: net of olive and fruity