



TENUTA DELL'ORNELLAIA

Olio Extra Vergine 2008

Olio Extra Vergine Ornellaia

Vitigno:

Frantoio, Moraiolo, Leccino, Gremignolo di Bolgheri, Olivastro di Suvereto, Ornellaia

Clima ed annata:

L'olio Extra Vergine di Oliva Ornellaia è ottenuto dalla spremitura di olive provenienti da circa 2000 piante, in gran parte secolari, che dimorano all'interno della Tenuta dell'Ornellaia. L'olio è ottenuto dai nostri oliveti dove si coltivano varietà tipiche della Toscana come il Frantoio, il Moraiolo e il Leccino ma anche varietà più locali come il Gremignolo di Bolgheri, l'Olivastro di Suvereto e la varietà Ornellaia che ha preso il nome dal podere attorno al quale oggi si sviluppa la Tenuta. La produzione di questo olio è stata influenzata dall'andamento climatico dei primi mesi del 2008 che ha condizionato notevolmente la fioritura (la mignolatura dell'olivo) abbondante per tutte le varietà. Le piogge di giugno hanno poi determinato un'ottima allegagione stimolando una buona produttività rispetto all'anno precedente. Il periodo finale della maturazione è decorso invece in modo ottimale e le temperature miti di fine settembre - ottobre hanno permesso all'oliva il raggiungimento di una perfetta maturità già al 15 di ottobre, in anticipo di circa 10 giorni rispetto alla media. La raccolta, effettuata fra la fine di ottobre e metà novembre, è eseguita per brucatura a mano così da mantenere l'integrità del frutto in tutta la sua freschezza. Per prevenire l'ossidazione ed ottenere un olio della miglior qualità possibile, le olive vengono portate al frantoio dove la spremitura viene effettuata entro due ore dal conferimento. L'olio, fresco di spremitura, con il suo meraviglioso aroma fruttato e ricco di proprietà antiossidanti, viene prima filtrato e poi conservato in contenitori di acciaio a temperatura controllata dove mantiene al meglio le caratteristiche organolettiche.

Vinificazione ed affinamento:

Note di degustazione:

L'olio Extra Vergine di Oliva Ornellaia si presenta alla vista limpido di colore giallo dorato intenso con leggeri riflessi verdi. All'olfatto questo olio si apre elegante e complesso caratterizzato da delicati sentori di erba fresca. Al gusto i toni sono armoniosi e piccanti e si integrano con note di mandorla fresca, cardo e carciofo. È un olio eccellente su antipasti di pesce crudo, passati di verdura, primi piatti bianchi con molluschi, crostacei al vapore, fritti vegetali, pesci nobili al vapore e carni bianche arrosto.