



TENUTA DELL'ORNELLAIA
BOLGHERI

Olio Extra Vergine di Oliva ORNELLAIA *Raccolta 2009*

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.

Nei nostri oliveti 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.

L'andamento climatico dell'inizio 2009, molto piovoso, non ha influenzato particolarmente fioritura e allegagione con il risultato di una buona produttività, ai livelli del 2008. Il periodo finale della maturazione è decorso in modo ottimale e le temperature miti di fine settembre - ottobre hanno permesso all'oliva il raggiungimento di una buona maturità già al 15 di ottobre anche se con rese in olio inferiori 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.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore si manifesta nella piacevolezza del verde con riflessi dorati, l'impressione olfattiva gradevole dell'oliva raccolta al giusto grado di maturazione esalta le note aromatiche del frutto in un gusto completo, intenso e persistente, rivelando sensazioni di mandorla fresca. In chiusura è presente un piacevole piccante in palato e gola.

L'Olio Extra Vergine d'Oliva dell'Ornellaia è 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.

