



ORNELLAIA

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DELL'ORNELLAIA

I filari di ulivi e viti si dispiegano fianco a fianco, modellando il paesaggio. L'Olio dell'Ornellaia esprime le straordinarie qualità del *terroir* unico dell'Ornellaia e il suo legame armonioso con la natura.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

“Limpido e di colore verde intenso, all’olfatto mostra profumi delicati e avvolgenti di erbe aromatiche. Il gusto deciso e armonico, con note di mandorla, è leggermente piccante e amaricante di oliva raccolta al giusto grado di maturazione.”



L'olio Extra Vergine di Oliva dell'Ornellaia è ottenuto dalla spremitura di olive provenienti da circa 2000 piante, in gran parte secolari, che dimorano all'interno di Ornellaia.

Nei nostri oliveti si coltivano varietà 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 raccolta è eseguita manualmente così da selezionare la massima qualità pianta per pianta a 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 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.