



T U N I A



# OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

/ Scheda tecnica

Olio extravergine di oliva toscano  
Biologico

**Olive:** Leccino, Moraiolo, Frantoio

**Anno di impianto:** 1986

**Raccolta:** manuale

**Tipologia di terreno:** calcareo-argilloso

**Altitudine:** 300 m slm

**Ubicazione:** colline che delimitano a nord la Val di Chiana

**Esposizione:** sud-ovest

Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive  
e unicamente mediante procedimenti meccanici.

Non filtrato

# OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

/ Come nasce

I terreni di Tunia ospitano seicento piante di olivo delle varietà **Leccino, Moraiolo** e **Frantoio**, tutte coltivate con metodi biologici. Il nostro olio, prodotto in quantità limitate, proviene esclusivamente da olive **raccolte a mano**. Le portiamo al frantoio ogni sera dopo la raccolta per evitare che, lasciandole troppo tempo nelle cassette, inizino processi di degradazione (fermentazioni e ossidazioni) e la temperatura salga troppo.

La **spremitura** viene effettuata meccanicamente **a freddo** (max 25° C) in un moderno impianto a ciclo continuo. Questo ci consente di ottenere un olio con un'acidità e un numero di perossidi molto bassi, in grado di mantenere immutate a lungo le sue caratteristiche.

# OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

/ Degustazione



Il nostro olio si presenta all'olfatto con un **fruttato intenso**. I sentori sono quelli dell'**oliva**, dell'**erba appena tagliata** e del **carciofo**



In bocca ha una **leggera nota amara**, e le sensazioni gustative sono rivitalizzate da un **piccante** che entra in punta di piedi e che ha, poi, una buona persistenza. Nel complesso risulta essere estremamente equilibrato



È un olio dal carattere piuttosto intenso che è bene utilizzare in **cibi saporiti** in modo che possa sostenere il sapore del piatto. Vi suggeriamo di provarlo in primi piatti con **radicchio**, **borragine** o **cicoria**; è molto indicato con **zuppe di legumi e cereali**, ma anche con crostini e bruschette; è perfetto con **carne rossa alla brace**