



Fattoria di Poggiopiano

Galardi

Fiesole - Firenze - Toscana

Olio Extravergine di Oliva

Galardi



L'extravergine Galardi viene prodotto nel rispetto dei Disciplinari dell'**Agricoltura Biologica** esclusivamente con olive raccolte negli oliveti dell'Azienda.

Nel mese di Novembre, quando il colore vira dal verde al violaceo, le olive vengono raccolte con agevolatori **direttamente dalla pianta**, in modo da rispettare l'**integrità dei frutti**, e sono disposte in cassette forate, evitando così ammaccature e danneggiamenti della buccia, cause primarie della precoce ossidazione dell'olio. Le olive, -mediamente entro **8 ore** dalla raccolta, arrivano al frantoio **fresche e sane**, condizione essenziale per avere un olio dal **profumo fruttato** e dal **sapore caratteristico di oliva verde**, con un piccante ed un amaro tipici, che ben si abbinano a piatti della cucina toscana. Quest'olio è un vero e proprio "**succo d'oliva**" assolutamente naturale e ricchissimo di sostanze **antiossidanti**.

Area di produzione	<i>Toscana, Colline di Firenze (Fiesole)</i>
Olivaggio	<i>Frantoio, Moraiolo</i>
Tipologia di terreno	<i>Magro, galestroso, calcareo</i>
Tipo di allevamento	<i>Vaso cespugliato e monocono</i>
Raccolta	<i>Inizio Novembre</i>
Molitura	<i>Frangitore a coltelli, con ottimizzazione della velocità di rotazione</i>
Estrazione	<i>Breve gramolazione a bassa temperatura; Decanter 2 fasi, senza aggiunta di acqua; filtrazione immediata dopo l'estrazione.</i>
Profilo organolettico	<i>Erbaceo, oliva, mandorla e noce, tipici sentori di cardo e armoniche note di amaro e piccante in giovinezza.</i>
Abbinamento	<i>A crudo su insalate, carni, verdure e legumi bolliti, ma anche per dare gusto e sapore a sughi e primi piatti. Adatto anche su piatti di pesce dal sapore intenso. Il suo carattere delicato insieme all'alto contenuto in acido oleico, responsabile della resistenza dell'olio alle alte temperature, lo rendono particolarmente adatto alla cottura sia dal punto di vista salustico che gustativo. Considerando le intense caratteristiche sensoriali di quest'olio, nei condimenti se ne possono utilizzare quantità ridotte mantenendo lo stesso effetto organolettico, con notevoli vantaggi a livello nutrizionale: minor quantità di calorie assunte ed elevato apporto di sostanze nutritive, fra cui Vitamina E, acidi grassi essenziali (Omega 3-6-9) e polifenoli dall'azione antiossidante e antiradicalica.</i>

