



Fattoria di Poggiopiano

Galardi

Fiesole - Firenze - Toscana

Olio Extravergine di Oliva

Plenum



Plenum 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 piccole casse 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, Leccino</i>
Tipologia di terreno	<i>Magro, galestroso, calcareo</i>
Tipo di allevamento	<i>Vaso cespugliato e monocono</i>
Raccolta	<i>Fine Ottobre-inizio Novembre, al primo abbassamento delle temperature, nel momento della perfetta maturazione per ottenere il massimo degli aromi ed un elevato contenuto di polifenoli</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 molto intenso, di oliva fresca, erbe aromatiche, mandorla verde, cicoria, foglia di olivo, caffè, con tipici sentori di carciofo e incisive note di amaro e piccante. Molto longevo, grazie all'elevato contenuto di polifenoli.</i>
Abbinamento	<i>Piatti dal sapore intenso, carni rosse, tartare, ma anche semplicemente su patate bollite o pane leggermente tostato che ne evidenziano l'aroma e il gusto grazie alla loro temperatura. Considerando le intense caratteristiche sensoriali di quest'olio, negli abbinamenti 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>

