

# Poggio Antico

53024 Montalcino (Siena)

Tel. +39 (0577) 848.044 \* Fax: +39 (0577) 846.563 \* E-mail: mail@poggioantico.com

[www.poggioantico.com](http://www.poggioantico.com)



## *L'Olio Extra Vergine di Oliva*

Il nostro Olio Extra Vergine di Oliva è ottenuto esclusivamente con olive prodotte dagli oliveti di proprietà (60% *Frantoio*, 30% *Leccino* e 10% *Moraiolo*) a 450-480 metri sul livello del mare. La superficie aziendale coltivata ad oliveto specializzato è di circa quattro ettari.

A Poggio Antico la raccolta delle olive avviene a mano. La vendemmia inizia volutamente prima che i frutti siano completamente maturi. Questo per evitare che le olive cadano a terra durante il raccolto e inevitabilmente si sciupino. Certamente la raccolta delle olive da terra, fatte appositamente cadere scuotendo la pianta, significherebbe una velocizzazione della vendemmia, ma si ripercuoterebbe inevitabilmente sulla qualità del prodotto finale. I nostri coglitori utilizzano invece uno speciale attrezzo, somigliante ad un pettine, che consente di staccare le olive direttamente da ogni ramo. Per evitare la caduta dei frutti a terra, viene indossato intorno alla vita un cestello in vimini. Raccogliere le olive non ancora giunte a piena maturazione - normalmente verso la metà/fine novembre - significa ottenere una resa in olio considerevolmente inferiore, ma di qualità molto più elevata. Tale procedimento assicura, oltre ad una bassissima acidità, l'ottenimento di un bellissimo colore verde smeraldo ed un caratteristico sentore di carciofo.

Durante la vendemmia, il raccolto giornaliero delle olive è consegnato al frantoio ogni sera per un'immediata lavorazione a freddo. La produzione è estremamente limitata. La resa media si aggira intorno a soli **12,5/13 chili di olio per ogni 100 chili di olive...** tutte raccolte rigorosamente a mano!

L'olio ottenuto viene poi filtrato per caduta, utilizzando del semplice cotone naturale, e subito imbottigliato. Il vetro delle nostre bottiglie, di colore verde e particolarmente scuro, protegge il prodotto dalla luce, salvaguardandone la fragranza ed il bellissimo colore.

L'olio è imbottigliato a mano e disponibile in bottiglie da 0,5 e 0,75 litri.

Il modo migliore ed anche più semplice per godere al massimo l'olio appena franto è la tipica "Bruschetta": una semplice fetta di pane cosparsa di olio a crudo. Siamo certi che gli amanti di questo fantastico prodotto concorderanno con noi che il lungo e duro lavoro svolto per l'ottenimento di questa qualità di olio vale senz'altro la pena.

