

FÈLSINA

“L’olio come il vino, l’olivo come la vite”

Luigi Veronelli

Fèlsina non è soltanto una tenuta vinicola bensì una vera e propria fattoria dedita a varie attività agricole, di cui la più importante, al pari del vino, è la produzione dell’olio d’oliva. Universalmente riconosciuto per le sue proprietà terapeutiche e salutari, l’olio è parte integrante della nostra cultura e della nostra tradizione. Per riscoprirlo e valorizzarlo come merita, nel 2002 abbiamo aderito al progetto “Olio secondo Veronelli”. Raccolta a mano delle olive all’inizio dell’invaiaitura (massimo carico di polifenoli) e secondo cultivar. Estrazione dalla sola polpa entro massimo 4 ore dalla raccolta.

Leggera filtrazione e conservazione sotto pressione di azoto o argon in vasche d’acciaio.

Imbottigliamento sotto vuoto in bottiglie in vetro scuro da 100 ml, 250 ml, 500 ml.

L’olio che ne deriva è un olio “essenziale” che rispetta le caratteristiche di ciascuna varietà di oliva come elemento fondante della ricetta e non come semplice condimento.

Correggiolo

Antica varietà Toscana tra le più diffuse in regione. Pianta vigorosa con portamento espanso, frutto di forma ellissoidale allungata. Maturazione tardiva e scalare.

Colore verde brillante, ha una grande intensità e potenza olfattiva, con sentori di erba fresca, rucola e carciofo. Complesso e armonioso in bocca, con note speziate di pepe nero e di carciofo. Amaro e piccante si collocano a un livello medio alto.

Si consiglia su tutti i piatti della cucina mediterranea, insalate, legumi e formaggi. Ottimo a crudo su carne e pesce.

Predisposto ad un lungo tempo di vita se conservato lontano dalla luce, da fonti di calore e a temperatura costante.

