

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’invasatura (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.

Moraiolo

Varietà molto diffusa in Toscana e nel Chianti. Portamento raccolto e scarsa vigoria. Fruttificazione media e maturazione medio precoce. Le olive hanno forma rotondeggiante e un nocciolo piuttosto grande.

Olio complesso e importante, il colore varia dal verde tenue al verde intenso. Al naso spiccano sentori di carciofo, cardo, erbe di campo e oliva. In bocca tornano le note di cardo e carciofo, a tendenza amara e piccante.

Ottimo su zuppe e minestrone o su carni rosse e alla griglia.

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

