Tiezzi



Olio Extravergine di Oliva

Biologico • Raccolto 2026

Oro Verde

Il nostro olio, BIO, deriva da 4 diverse varietà di olivo (Moraiolo 70%, Correggiolo 20%, Olivastra 6%, Leccino 4%). Gli olivi sono situati sparsi nei nostri Poderi, su terrazzamenti o in mezzo alle vigne come coltivazione promiscua, non subiscono alcun trattamento chimico essendo coltivati in regime biologico. La superficie totale dell'oliveto è circa due ettari e mezzo. La raccolta delle olive è manuale. L'estrazione dell'olio avviene subito dopo la raccolta mediante processi meccanici, a freddo. Non subisce lavorazioni chimiche.

Acidità: % acido oleico = 0,28

Numero di perossidi: 8,5 meqO2/kg

Informazioni aggiuntive: l'olio 2026 in Toscana è considerato come uno dei migliori degli ultimi dieci anni grazie alle condizioni climatiche di caldo estivo e buona idratazione del suolo che hanno permesso di ottenere olive eccezionalmente sane e ricche. Di questo raccolto ne sono stati prodotti circa 300 litri BIO, con rese in olio di circa il 12%.

Appunti di degustazione: note organolettiche eleganti, di straordinaria pulizia e potenza; colore verde brillante e caldo. I sentori dominanti sono quelli netti di oliva verde appena franta, di erba tagliata di fresco con richiami marcati alla foglia di pomodoro, salvia e rosmarino. In bocca è avvolgente e dinamico, bilanciatissimo nelle sue note di piccantezza e amaro tale da renderlo estremamente elegante e adatto ad ogni pietanza. Noi vi consigliamo di abbinarlo a crudo alle zuppe della tradizione toscana a base di legumi (fagioli, ceci, zuppa di pane, ribollita).

Azienda Agricola Tiezzi | Podere Soccorso 53024, Montalcino | +39 3926410421 | info@tiezzivini.com