

AND'OLIO

olio extravergine d'oliva

AND'OLIO

Olio extravergine d'oliva

L'oliveto Badiola è il patrimonio intatto che l'azienda tramanda da tempi immemorabili.

L'olivo, infatti, è da sempre presente sulle colline della Badiola, ma si trovano testimonianze scritte relative ad uno sfruttamento colturale con l'ingresso del Granduca Leopoldo II di Lorena che per primo "mise in produzione" ciò che la natura gli offriva.

Risale alla fine dell'ottocento infatti la riconversione di parte della macchia mediterranea ad oliveto specializzato. Ancora oggi è possibile osservare negli oliveti aziendali la presenza di diverse piante "monumentali" e innestate in loco, eredità di quei primi interventi di specializzazione. Gli anni '50 segnano il momento di massimo splendore produttivo in cui vi erano circa venticinquemila piante in produzione ed un efficientissimo frantoio aziendale che provvedeva alla trasformazione.

L'oliveto Badiola è situato tutto nella parte collinare dell'Azienda su terreni poveri e ricchi di scheletro esposti totalmente a sud.

L'età delle piante, il clima, l'esposizione ed il terreno creano quindi un insieme di condizioni favorevoli alla produzione di un olio che è espressione sincera della maremma grossetana. Le varietà sono prevalentemente riconducibili al Leccio ed al Moraiolo anche se non è infrequente la presenza di olivi selvatici adattati ad un sistema colturale "moderno". La raccolta, effettuata nei mesi di ottobre e novembre, si svolge a mano. La frangitura avviene presso un vicino frantoio con estrazione meccanica a freddo.

Note di degustazione

Aspetto limpido da decantazione naturale presenta una fluidità media.

Colore: giallo con riflessi verdi.

Profumo: fruttato, netto di oliva con sentori erbacei.

Sapore: un'apertura dolce lascia il posto ad una delicata carica amara e piccante di lieve intensità con interessanti fragranze erbacee.

Abbinamento: direttamente a crudo su insalate, bruschette, zuppe di legumi, pesce e tutti i piatti della cucina toscana. Ottimo anche per pinzimonio o in abbinamento a formaggi

Extra-virgin Olive Oil

The Badiola olive grove is, from a historical viewpoint, perhaps the only part of the estate's patrimony to have come down through the centuries intact.

The olive tree, of course, has been present on the Badiola hillsides since time immemorial, but the first written documents relative to its agricultural exploitation date from the time of Grand Duke Leopold II of Lorena who was the first to actively cultivate what nature had always offered.

Several "monumental" old trees are still visible today in the estate's olive groves, left in place as witnesses to the first attempts at specialization.

The 1950s saw the apogee of production, with some twenty-five thousand plants in production and a highly efficient olive press in action on the grounds of the estate.

The Badiola olive grove is entirely situated on the hillsides of the estate, on difficult, rocky soil with exclusively southern exposure.

The age of the plants, the climate, the direct sunlight and the soil create a unique ensemble of conditions which favor the production of an oil which is the sincere expression of the Maremma region around Grosseto.

The olive varieties are predominately Leccio and Moraiolo, although wild olive trees adapted to "modern" cultivation methods also contribute to the blend.

The olives are harvested entirely by hand in October and November, then cold-pressed mechanically in a nearby oil press.

Tasting notes

Natural, unfiltered clarity with a medium viscosity when poured.

Color: yellow with green reflections.

Bouquet: fruity, with a pronounced smell of olives and herbal accents.

Flavor: opens sweetly on the palate, giving way to a pleasant, delicately spicy and bitter aftertaste with interesting herbal notes.

Culinary pairings: poured directly on salads, bruschette, bean and lentil soups, fish and any and all Tuscan dishes. Excellent also for crudités or with selected cheeses.

