

L'Olio Extra Vergine di Oliva Podere Torcicoda è prodotto da olive coltivate negli uliveti di proprietà situati nella regione toscana del Chianti Rufina.

La zona è rinomata per il suo clima ideale e le condizioni del suolo, che contribuiscono alla produzione di un eccellente olio d'oliva.

Zona di produzione



Superficie vitata conferita: 1 ha di vigneto

Altitudine: 350 m s.l.m.

Esposizione: Sud-Ovest

Terreno: argilloso, silite e marna con intercalazioni di arenaria fine che caratterizzano il paesaggio pedemontano con rilievi ad alta quota modesti e ripidi pendii.

Età degli ulivi: 5 anni e 30 anni

Densità di impianto: 5000 piante per ettaro

Analisi sensoriale

La zona è rinomata per il suo clima ideale e le condizioni del suolo, che contribuiscono alla produzione di un eccellente olio d'oliva. L'olio è ottenuto da una miscela di varietà di olive locali e può includere Frantoio, Leccino, Moraiolo.

Note di degustazione: Colore verde brillante con riflessi dorati; Bouquet fruttato ed elegante. Al palato è morbido e fluido

Raccolta e metodo di estrazione

Raccolto a mano dall'albero con il metodo tradizionale della "brucatura" (scuotimento meccanico);

L'estrazione dell'olio di oliva avviene attraverso un ciclo continuo dalla spremitura a freddo alla separazione

Utilizzo: Ideale con primi piatti delicati, da condire su insalate, verdure grigliate, piatti toscani come la ribollita e per finire sulla carne.

Note

L'olio extra vergine di oliva è un prodotto completamente naturale, ottenuto da

Pressatura del frutto. Non contiene conservanti. Per questo motivo

Il prodotto richiede una cura particolare: deve essere ben conservato in un luogo fresco e

Luogo asciutto, al riparo dalla luce diretta e da fonti di calore.

Chi Siamo

La cantina Podere Torcicoda è un progetto d'amore per la terra e portato avanti da generazioni che ancora oggi rimane nell'attività di questa leadership familiare che guarda al futuro cercando di evolversi, alla ricerca di nuove opportunità di mercato. L'azienda, nata nel 1938 grazie alla dedizione del nonno Mario, oggi si sviluppa in circa 4 ettari di terreno. Una delle quali è coltivata a vigneto e due a olivo. Il resto è coltivato a frutta e bosco. Si trova nel cuore della denominazione vinicola del Chianti Rufina, in Toscana, dove i terreni sono particolarmente vocati alla produzione del vino, motivo per cui la produzione è Chianti Rufina DOCG, IGT e Vinsanto.