

ORGOLIO

DELLA PODERINA

Intenso. Equilibrato. Unico.

Orgolio della Poderina è un olio extravergine toscano BIO che nasce a Siena, frutto del lavoro di esperti con l'obiettivo di esaltare le caratteristiche di un oliveto che ha una storia antica.

Quando viene versato, Orgolio della Poderina, è verde chartreuse brillante. Le molteplici sfumature di gusto - erba appena sfalciata, carciofo, pepe, mandorla - lo rendono un olio elegante e dal carattere deciso. Integrità, genuinità e stabilità sono le sue principali qualità, che emergono dalle continue analisi cui è sottoposto.

La ricchezza in polifenoli lo rende un olio non solo armonicamente aromatico ma anche dalle spiccate proprietà nutraceutiche.

Tutte le fasi di produzione si svolgono a Siena, secondo quanto stabilito dal Disciplinare del Consorzio di Tutela dell'Olio EVO Toscano IGP. La raccolta selettiva delle olive brucate a mano nel loro perfetto stadio di maturazione dà inizio a un percorso di oleificazione controllato. Le drupe sono portate in frantoi certificati entro poche ore dalla raccolta, dove sono sottoposte ad ulteriori analisi visive. La molitura avviene rigorosamente a freddo. Seguono la gramolatura, l'estrazione per decantazione naturale a bassa temperatura e la centrifugazione, attraverso metodi tradizionali e tecnologia all'avanguardia.



L'ULIVETO

L'uliveto si estende per otto ettari attorno al podere con piante di Frantoio, Moraiolo e Leccino (di cui 500 esemplari secolari). Il clima temperato e i terreni calcarei rendono l'area adatta alla olivicoltura, permettendo alle drupe di maturare lentamente. Gli ulivi vengono coltivati adottando i principi di condizionalità che mirano a un corretto equilibrio tra la produzione agricola competitiva e il rispetto della natura e dell'ambiente. Le cultivar sono di provenienza toscana e conferiscono all'olio connotati diversi che concorrono alla sua complessità e unicità organolettica.

Il **Frantoio** dona un colore verde intenso con deboli note gialle, media-forte intensità, eleganza e ampi toni vegetali che rimandano al cardo e al carciofo su un fondo di mandorla.

Il **Moraiolo**, rustico e imponente, rende l'olio intensamente fruttato, decisamente amaro e piccante con sentori di foglia e fini note legnose.

Il **Leccino** conferisce l'aroma di oliva matura, profumi vegetali e una lieve sensazione di amaro e di piccante.

Il risultato è un olio denso, intenso ed elegante; un'alchimia di profumi e di aromi in equilibrio, naturalmente ricco di polifenoli, fruttato, amaro e piccante, con una sorprendente capacità di abbinarsi a qualsiasi piatto, esaltandone il gusto.



LA PODERINA

L'azienda agricola La Poderina si trova nel Comune di Siena, territorio tradizionalmente vocato all'olivicoltura. Il podere sintetizza al meglio l'essenza del paesaggio toscano: da un lato, lo sguardo si perde su Siena, gioiello medievale della Toscana, dall'altro la campagna si dispiega sulle dolci colline intarsiate da uliveti e vigneti. Il casale di fine '800, sapientemente restaurato, conserva ancora il fascino storico e l'anima autentica del luogo.



LA STORIA

La tenuta, un tempo proprietà di famiglie attente alla cura del paesaggio e delle piante ancora oggi sane, fertili e rigogliose, è stata acquistata da Diamante d'Alessio nel 2015 con l'intento di donarle una nuova vita.

La Poderina è un luogo dove incontrarsi, riflettere, fermarsi e condividere progetti, idee, emozioni.

IL CONSORZIO DI TUTELA DELL'OLIO TOSCANO IGP

Nel 1997 per iniziativa di alcuni olivicoltori senesi nasce il Consorzio dell'Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP, tra le più grandi realtà di tutela e promozione dell'olio in Europa. Il Consorzio oggi vanta 9.000 associati e 300 frantoi, uniti dall'interesse di tramandare e valorizzare la tradizione olivicola. Dal 1998 l'olio EVO Toscano è garantito dalla Indicazione Geografica Protetta (IGP) e da un severo disciplinare di produzione che ne assicura la provenienza e la qualità. Come parte del Consorzio, Orgolio della Poderina è simbolo di un territorio e di uno stile di vita.

La Poderina

Strada degli Agostoli 103
53100 Siena (SI) – Italia
Partita IVA: 09203110961
info@orgoliodellapoderina.com

Ufficio stampa

FComm
Francesca Pelagotti
Telefono +39 3667062302
francescapelagotti@fcomm.it

SCHEDA TECNICA

TIPO DI OLIO Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP, certificato BIO.

VARIETÀ Frantoio, Moraiolo, Leccino, Leccio del Corno.

ZONA DI PRODUZIONE Siena, località Montalbuccio.

ALTITUDINE 340 m (s.l.m.).

TIPO DI TERRENO Medio impasto.

FORMA DI ALLEVAMENTO Vaso aperto con sesto d'impianto di 5 x 6 m.

PERIODO DI RACCOLTA Metà ottobre.

TIPO DI RACCOLTA Manuale con verghe, pettini e scuotitori meccanici.

MOLITURA Immediata dopo la raccolta, a freddo, con impianto continuo.

ESTRAZIONE Per decantazione naturale.

CONSERVAZIONE In serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata, con azoto.

ANALISI CHIMICA Acidità max 0.4% - Perossidi: ≤ 10 meq O₂/Kg – Polifenoli: ≥ 400 mg/kg.

ANALISI ORGANOLETTICA Colore inizialmente verde scuro con riflessi dorati. Nel tempo subisce variazioni cromatiche con tonalità tendenti al giallo. Profumo marcato con un sentore di erba appena falciata. Sapore fruttato con toni amari e note piccanti bilanciati fra loro che lasciano un finale rotondo.

ABBINAMENTO Il gusto delicatamente aromatico lo rende ottimo come condimento a crudo di verdure, pinzimonio e bruschette. In cottura è ideale per la preparazione dei tradizionali piatti della gastronomia toscana in particolare quelli a base di legumi oppure come ingrediente gustoso per zuppe, piatti a base di carne e pesce.

MANTENIMENTO In ambienti freschi, al riparo dalla luce, ad una temperatura compresa tra i 14 e i 18°C, lontano da fonti di calore e da prodotti che emanano odori particolari. È consigliato consumarlo entro 8-10 mesi dalla spremitura per gustarlo nel periodo di massima espressione del suo aroma.

CONFEZIONI Da 75 cl, 50 cl e 25 cl.