

BUCCIA NERA

TENUTA DI CAMPRIANO



CRÙ CAMPRIANO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

I.G.P. Toscano

L'equilibrio e il gusto

Campriano fu acquisita dalla famiglia Mancini nei primi anni del '900 ed è oggi il fulcro dell'azienda. È oggi la particella più grande, che dà origine ad una maggiore produzione, destinata all'olio fortemente rappresentativo dell'azienda di oggi.

Campriano si trova in collina a 500 mt s.l.m. con esposizione a Sud. È caratterizzata da terreni molto rocciosi, poveri di acqua e calcarei. L'olio qui prodotto racchiude in sé il gusto tipico dell'olio Toscano fruttato, amaro e piccante, legato da armonia ed eleganza e molto ricco di polifenoli.

La cru Campriano comprende sia oliveti centenari che oliveti più giovani, reimpiantanti negli anni Novanta dopo una catastrofica gelata. Sono altresì presenti appezzamenti promiscui di vite ed olivo. È qui che la famiglia Mancini, messa davanti ad un bivio (se convertire tutto a vigneto o preservare la tradizionale conformazione) decise di mantenere gli oliveti, continuando ad investire nella produzione tipica e di alta qualità dell'olio EVO.

Nella cru Campriano troviamo 4 cultivar: Frantoio in maggioranza, Moraiolo Leccino e Pendolino in blend.

La raccolta avviene durante tutto il mese di ottobre e i primi di novembre. I differenti momenti di maturazione per le differenti varietà rendono questo olio complesso ed equilibrato. Al naso si trovano note intense di frutta verde, lattuga, erbe e mandorla verde; in bocca è denso, medio-amaro con una piacevole sensazione di piccantezza.

Un olio versatile che si adatta a tanti piatti, arricchendoli con poche gocce di olio.

Ottimo anche impiegato in cucina nella preparazione sughì, condimenti e dolci.

VARIETÀ DI OLIVE: Frantoio 70%, Moraiolo 15%, Leccino 10%, Pendolino 5%

EPOCA RACCOLTA: Ottobre – inizio Novembre

ASPETTO: Filtrato

DENSITÀ: Fluidità media

FRUTTATO: Medio

AMARO: Medio

PICCANTE: Medio