

BUCCIA NERA

TENUTA DI CAMPRIANO



CRU SAN POLO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

100% Italiano



Il Gusto morbido di un tempo

È una piccola produzione di olio EVO proveniente dagli oliveti secolari appartenenti alla più antica proprietà della famiglia Mancini, ove nacque la loro attività olivicola nel 1850.

In questi oliveti ultracentenari, situati a 300 mt slm, si trovano prevalentemente le varietà Moraiolo con una quantità minore di Frantoio e Leccino.

L'oliveto è situato nella "chiusa" di San Polo. In questa area la coltivazione fu diffusa già all'epoca degli Etruschi ma il termine "Chiusa" ci fa risalire con certezza all'anno Mille quando sulle nostre colline la coltivazione dell'olivo avveniva nei pressi dell'abitato, all'interno di appezzamenti di terreno protetti da mura. I resti delle Mura sono ancora ben visibili anche se notevolmente rovinati.

È un olio dal gusto morbido e delicato che ricorda il gusto tradizionale di un tempo.

La raccolta avviene a metà novembre quando le olive di Moraiolo sono leggermente mature e conferiscono all'olio note fruttate di oliva matura, una delicata piccantezza e una leggera nota di amaro.

Un olio delicato, per palati che amano la dolcezza e il frutto. Ideale per condire il pesce e crostacei a crudo o in cottura. Eccellente. Ideale su funghi crudi, formaggio fresco e per preparare maionese e pietanze al forno.

VARIETÀ DI OLIVE: Moraiolo 70%, Frantoio 15%, Leccino 15%

EPOCA RACCOLTA: Novembre

ASPETTO: Non filtrato

DENSITÀ: Fluidità media

FRUTTATO: Intenso

AMARO: Leggero

PICCANTE: Leggero