Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

Dopo un inverno tendenzialmente freddo e piovoso ed una primavera fresca e caratterizzata da frequenti precipitazioni, il periodo estivo è stato mediamente caldo e piuttosto asciutto; le piogge del mese di settembre ed il buon andamento climatico di ottobre hanno permesso alle drupe di accrescersi e soprattutto maturare al meglio. La raccolta è iniziata alla metà del mese di ottobre, in anticipo rispetto al passato, e si è conclusa nella prima decade di novembre.

Provenienza

La fattoria di Pèppoli è situata nella zona del Chianti Classico, nel Comune di San Casciano Val di Pesa, nei pressi di Mercatale Val di Pesa ad una altitudine di 300-350 mt. sul livello del mare. La fattoria ha una superficie complessiva di circa 100 ha, dei quali 27 ha sono coltivati ad oliveto. I terreni sono costituiti da depositi marini di era pliocenica.

Dati Storici

L'Olio Pèppoli è un olio Biologico. Nel 1994 la tenuta ha aderito al progetto di coltivazione Biologica, secondo il quale vengono esclusi totalmente i principi chimici di sintesi sia per la difesa fitosanitaria, sia per la concimazione. Dopo il periodo di "Conversione" di due anni, previsto dalla vigente legislazione e sotto il controllo del Consorzio per il Controllo delle Produzioni Biologiche, organismo autorizzato dal Ministero delle Risorse Agr. e For., con la produzione 1996 è stato possibile per la prima volta ottenere la "Certificazione Biologico" dell'Olio Pèppoli.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Raccolta e Processo di Trasformazione

Le olive, provenienti dagli oliveti opportunamente selezionati, vengono raccolte esclusivamente a mano in epoca precoce rispetto alla piena maturazione e vengono avviate alla frangitura tassativamente entro 18 ore dal loro arrivo nel frantoio. Il ciclo di lavorazione, dopo l'eliminazione delle foglie a mezzo di una macchina defogliatrice, prevede una frangitura a martelli; la pasta così ottenuta passa alla gramolatrice, dove, ad una temperatura tra i 20-22°C e per un periodo di tempo che varia tra i 10 e i 15 minuti, le particelle di olio si aggregano tra loro, iniziandosi a separare dalla pasta per poi procedere alla fase vera e propria di estrazione attraverso il decanter. Il processo avviene quindi a bassa temperatura, senza aggiunta di acqua, per esaltare le caratteristiche aromatiche ed organolettiche. La conservazione avviene in piccoli serbatoi di acciaio inox, sotto atmosfera di gas inerte e dopo una attenta selezione aziendale volta all'esaltazione della qualità, l'Olio Pèppoli viene imbottigliato nel frantoio aziendale nelle bottiglie da 0,500 lt e 0,250 lt.

Caratteristiche Organolettiche dell'Olio

Olio Pèppoli si presenta di un colore verde brillante. Al naso è intenso, fruttato e pungente, di notevole fragranza. Al palato è fruttato ed armonico, presenta buona struttura ed equilibrio, con una tipica e pronunciata nota piccante finale.

Certificazioni

Codice Organismo di Controllo CCPB: IT BIO 009 – 8197 Autorizzazione D.M. MIPAAF n°26023 del 28-12-2007