

TENUTA BARTOLINA

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA TENUTA BARTOLINA

Annata

2025

Varietà utilizzate

Leccio del Corno, Frantoio, Leccino e altre varietà tipiche toscane

Clima

La stagione 2025 è iniziata con un inverno particolarmente mite e piovoso, seguito da una primavera soleggiata, condizioni che hanno favorito una regolare fioritura e allegagione.

L'estate è stata caratterizzata da un clima generalmente caldo, interrotto solo da sporadiche precipitazioni, mentre la parte finale della stagione è stata segnata da piogge abbondanti che hanno favorito un ottimo sviluppo dei frutti. Il mese di ottobre, soleggiato e con buone escursioni termiche giornaliere, ha contribuito a garantire una maturazione completa e uniforme delle olive, esprimendo nel profilo aromatico dell'olio EVO note vivaci e una marcata freschezza. La raccolta si è concentrata nella parte centrale di ottobre, in condizioni climatiche ideali.

Raccolta e processo di trasformazione

Le olive sono state raccolte a piena maturazione e avviate alla frangitura nel giorno stesso, ricercando l'equilibrio tra note verdi e gusto deciso.

Dopo il passaggio nella derami-defogliatrice, le olive sono state lavate con acqua a 4 °C per preservarne freschezza e integrità. Il frangitore a coltelli MORI-TEM, anch'esso refrigerato, ha consentito di evitare l'innalzamento della temperatura della pasta, che è stata poi trasferita nelle gramole verticali. Qui, a una temperatura controllata tra 22 e 24 °C e per circa 12 minuti, si è avviato il processo di aggregazione e separazione delle particelle d'olio. L'estrazione è avvenuta tramite decanter, a bassa temperatura e senza aggiunta di acqua, per esaltare le caratteristiche aromatiche e organolettiche della stagione. All'uscita dal decanter, l'olio grezzo è stato immediatamente filtrato e trasferito in piccoli serbatoi di acciaio inox a atmosfera satura.

L'imbottigliamento è iniziato subito dopo la conclusione della frangitura e dopo attente degustazioni.

Dati storici

Dalla convinzione di Marchesi Antinori che, così come per il vino, la Toscana sia un territorio altrettanto vocato per la produzione di olio di altissima qualità e che quel potenziale non fosse stato ancora totalmente espresso, è nato l'olio EVO di Tenuta Bartolina, una nuova realtà sulle colline della Maremma Toscana, esclusivamente dedicata alla produzione di olio di altissima qualità e con metodi agronomici già avviati alla produzione in biologico.

Destinato ai palati più raffinati, capaci di apprezzare le sfumature di profumi e sapori di questo EVO "Supertuscan", prodotto nel raccolto 2025 in quantità limitate di 9.000 bottiglie.

Note degustative

L'Olio Extravergine di Oliva Tenuta Bartolina si presenta di un colore verde acceso e brillante. Al naso esprime eleganti e decise sensazioni fruttate, accompagnate da note vegetali di cicoria, carciofo e sentori di menta e rosmarino. Al palato emerge un equilibrio armonioso: la struttura avvolgente è sostenuta da una piccantezza fine e un amaro piacevole. Il finale, lungo e persistente, colpisce per i richiami di mandorla ed erbe aromatiche.