

TENUTA BARTOLINA



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA TENUTA BARTOLINA

Annata
2021

Varietà utilizzate
Prevalentemente Frantoio e altre varietà tipiche toscane

Clima
Il 2021 è stato caratterizzato da un inverno mite e piuttosto piovoso, contraddistinto solo a inizio aprile da un breve periodo di freddo. Queste condizioni climatiche hanno favorito un generale anticipo della stagione primaverile, poco piovosa e non troppo fresca; l'estate è stata tendenzialmente calda e solo alla fine di agosto ci sono stati alcuni eventi piovosi che hanno consentito alle drupe di proseguire al meglio il proprio sviluppo. La raccolta è iniziata nell'ultima decade di ottobre, in lieve ritardo rispetto alla media, e si è conclusa nei primi giorni di novembre.

Raccolta e processo di trasformazione
Le olive vengono raccolte esclusivamente a mano in epoca precoce rispetto alla piena maturazione e vengono avviate alla frangitura tassativamente entro la giornata di raccolta. 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, a 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. Il processo avviene quindi a bassa temperatura, senza aggiunta di acqua, per esaltare le caratteristiche aromatiche e organolettiche tipiche dell'olio. La conservazione avviene in piccoli serbatoi di acciaio inox, in assenza di aria, prima di essere condotto all'imbottigliamento.

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 nuovo di Tenuta Bartolina, una nuova realtà sulle colline della Maremma Toscana, esclusivamente dedicata alla produzione di olio di altissima qualità. Destinato ai palati più raffinati, capaci di apprezzare le sfumature di profumi e sapori di questo EVO "Supertuscan", prodotto nel raccolto 2021 in quantità limitatissime, solo 600 bottiglie.

Note degustative

L'Olio Extravergine di Oliva Tenuta Bartolina si presenta di un colore verde acceso e brillante. Al naso presenta note vegetali fresche: spiccano sensazioni di carciofo, cardo e oliva appena franta. Al palato, oltre a essere elegante ed equilibrato, è caratterizzato da una leggera piacevole piccantezza e sapidità che garantiscono a quest'olio una lunga e intensa persistenza.