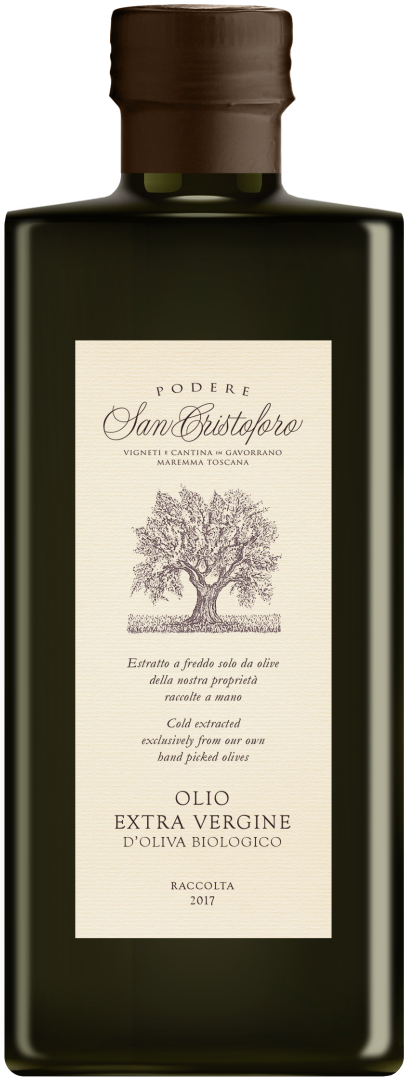
PODERE
San Cristoforo
VIGNETI E CANTINA IN GAVORRANO
MAREMMA TOSCANA

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA BIO 2026



Formati disponibili

Dama da 3 Litri

Dama da 5 Litri

Stagione: *l'annata 2026 a San Cristoforo è stata caratterizzata da un inverno particolarmente piovoso, che ha permesso di ricostituire le riserve idriche del terreno. Il caldo e le abbondanti piogge primaverili hanno favorito le fasi vegetative dell'olivo, in particolare la fioritura e l'allegagione. Con l'arrivo dell'estate, però, il rapido innalzamento delle temperature, con punte di 39 °C, e la scarsità di precipitazioni, protrattasi fino a metà agosto, hanno sottoposto gli olivi a un importante stress idrico. Per fortuna, le piogge di fine estate hanno restituito vigore alle piante. La raccolta è iniziata a metà ottobre, con rese nella media e olive di ottima qualità, da cui si è ottenuto un olio extra vergine caratterizzato da ricchezza aromatica e struttura equilibrata.*

Zona: *una posizione isolata nella campagna della Maremma, l'area toscana compresa tra il mare e le dolci colline metallifere, ideale per ottenere un olio extra vergine di oliva di altissima qualità.*

Suolo: *è composto da depositi eolici di medio impasto, originati dalla disgregazione delle colline metallifere di Gavorrano, che danno origine a un terreno sassoso con un contenuto di argilla equilibrato.*

Varietà: *ottenuto da vecchi olivi delle varietà Frantoio, Moraiolo e Leccino, coltivati in asciutto e con il massimo rispetto dell'ecosistema naturale.*

Colore: *un oro estremamente brillante, con una marcata sfumatura verdognola.*

Profumo: *pieno e fine, con ricchi sentori di carciofo, salvia e pomodoro verde.*

Sapore*: intensamente fruttato; leggermente piccante subito dopo la spremitura, diventa poi più rotondo, armonioso, morbido e persistente, con un retrogusto di mandorla.*

Abbinamenti*: quest'olio si esprime al meglio nel pinzimonio, su bruschette, carpacci, zuppe di verdure, insalate, pesce e carni.*

Acidità: *0.35%*

Selected for bio&dynamica

suitable for vegans

Organismo di controllo autorizzato dal Mipaaf: IT-BIO-015
AGRICOLTURA ITALIA
Operatore controllato n.102290

Podere San Cristoforo – Fraz. Bagno - Via Forni - 58023 Gavorrano (GR)
Tel. 335 82 12 413 - Fax 0566 844 697 - info@poderesancristoforo.it – www.poderesancristoforo.it