

# Olio Extra Vergine Di Oliva



## DATI GENERALI

*Denominazione/Denomination:*

Olio Extra Vergine di Oliva

*Regione/Region:*

Toscana, Rufina /Tuscany, Rufina

*Vitigni/Grapes:*

Frantoio (90%), Moraiolo (5%), Pendolino (5%)

*Esposizione/Exposure:*

Est ad una quota compresa tra 250 mt e 400 mt sul livello del mare / *Est at an altitude between 250 and 400 meters above sea level*

*Tipologia di suolo/The soil:*

Argilloso e ricco di scheletro, sassoso/  
*clayed, stony and rich in sheleron.*

*Densità / Density:*

13.000 piante / 13.000 plants

*Produzione per ettaro/Yield for hectare:*

La resa media è molto bassa: 10% /*the average yield is very low: 10%*

*Raccolta/Harvest:*

In Ottobre e Novembre. La raccolta viene effettuata a mano / *in October and November, the harvest is done by hand*

*Processo / Process:*

Le olive vengono molite lo stesso giorno della raccolta, entro 12 ore / *the olives are pressed on the same day of harvest withing 12 hours*

*Metodo / Method:*

Spremitura a freddo. Conservazione prima dell'imbottigliamento in tini di acciaio inox, protetti dall'ossidazione con argon / *cold pressing. Conservation before bottling in stainless steel vats, protected from oxidation with argon*

## L'AZIENDA / THE COMPANY

Borgo Prunatelli è una piccola azienda biologica in cima alla collina, tra Rufina e Pontassieve, che guarda Firenze dall'alto. Paradiso terrestre lasciato immutato nella filosofia gestionale di un secolo fa. Troviamo la coltivazione promiscua dove si alternano filari di viti, alcune centenarie, a filari di olivi con tanto spazio in mezzo per la coltivazione del grano. Era Biologico quando ancora il Biologico non esisteva/*Borgo Prunatelli is a small organic farm at the top of the hill, between Rufina and Pontassieve, overlooking Florence from above. Earthly paradise left unchanged in the management philosophy of a century ago. We find mixed cultivation where rows of vines, some centuries old, alternate with rows of olive trees with plenty of space in between for the cultivation of wheat. It was organic when organic didn't exist yet.*

## CURIOSITA' / CURIOSITY

L'amaro e il piccante dell'olio non sono difetti. Al contrario, indicano che l'olio è ricco di polifenoli, sostanze antiossidanti naturali che fanno bene alla salute e aiutano a conservare meglio l'olio nel tempo/ *The bitterness and pungency of oil aren't defects. On the contrary, they indicate that the oil is rich in polyphenols, natural antioxidants that are beneficial to health and help preserve the oil better over time.*

