



Olio Extra Vergine Santa Cristina

Classificazione

Olio extra-vergine di oliva.

Annata

2020

Clima

L'inverno mite e asciutto, contraddistinto solo nella parte finale di marzo da un breve periodo di freddo, è stato seguito da una stagione primaverile mediamente piovosa e piuttosto fresca; l'estate calda, ma priva di eccessi termici, e alcune precipitazioni tipiche del periodo hanno consentito lo sviluppo ottimale della drupe.

La raccolta è iniziata alla fine del mese di ottobre, in anticipo rispetto alla media, e si è conclusa entro la metà di novembre.

Produzione

L'olio extravergine di oliva italiano è tipicamente utilizzato in Toscana, sia per la preparazione dei cibi che per condire verdure crude o cotte. L'olio Santa Cristina è extravergine, cioè un olio con un contenuto di acidità inferiore a 0,8%; nella scala qualitativa degli oli, l'extravergine rappresenta il prodotto migliore per le sue caratteristiche nutrizionali. È ottenuto da una frangitura a freddo di diverse varietà di olive, raccolte nel punto di perfetta maturazione.

Dati storici

Sopra un alto colle della Toscana, non distante da Siena e Perugia, sorge l'antica cittadina di Cortona. Da un lato la spaziosa pianura, dall'altro la collina e il borgo. Questa è la vista che si gode dalla cantina di Santa Cristina, nata nel 2006 per confermare e rinnovare la tradizione del suo omonimo vino, ad oltre 60 anni dalla prima annata.

L'olio Santa Cristina nasce da un'accurata selezione di olive lavorate tramite un sistema di frangitura a freddo.

Note degustative

Di colore verde brillante, quest'olio ha un gusto fruttato e intenso. Ideale per condire a crudo, presenta un'ottima struttura ed equilibrio, con una tipica e leggera nota piccante finale.