



Olio Extra Vergine Santa Cristina

Classificazione

Olio Extra Vergine di Oliva.

Annata

2021

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 si sono presentati alcuni eventi piovosi che hanno consentito alle drupe di proseguire il proprio sviluppo al meglio.

La raccolta è iniziata nell'ultima decade di ottobre, in lieve ritardo rispetto alla media, e si è conclusa entro la prima 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 olii, 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

L'olio extra vergine d'oliva Santa Cristina si presenta di un colore verde brillante. Al palato è intenso ed elegante. Ideale per condire a crudo, presenta un'ottima struttura ed equilibrio, con una leggera nota piccante finale che ne esalta la tipicità.