



L'olio extravergine di oliva Podera Torcicoda è prodotto da olive coltivate negli uliveti di proprietà dell'azienda, situati nel Chianti Rufina, in Toscana. La zona è rinomata per le sue condizioni climatiche e pedologiche ideali, che contribuiscono alla produzione di un olio d'oliva eccellente.

The Podera Torcicoda Extra Virgin Olive Oil is produced from olives grown on the estate's own olive groves located in the Chianti Rufina region of Tuscany. The area is renowned for its ideal climate and soil conditions, which contribute to the production of excellent olive oil.

Produzione/ Production area

Conferring olive grove surface area of about 1000 trees

Altitude: 350 m above sea level

Exposure: South-West

Soil: clay, silite and marl with intercalations of fine sandstone which characterize the foothill landscape with reliefs at high altitudes modest and steep slopes.

Age of the olive trees 30 years

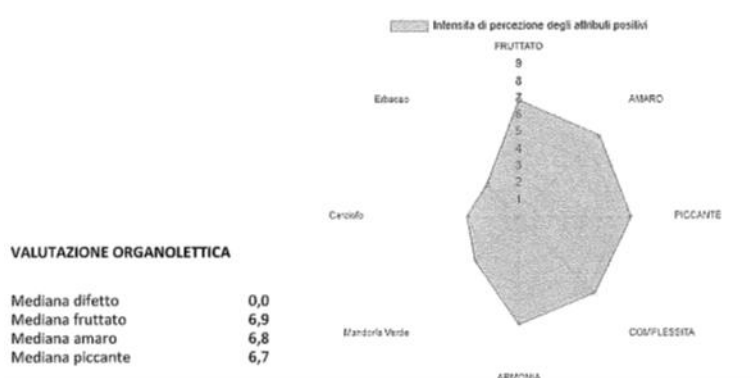
Conferisce una superficie di oliveto di circa 1000 piante.

Altitudine: 350 m slm

Esposizione: Sud-Ovest

Terreno: argilloso, silite e marne con intercalazioni di arenaria fine che caratterizzano il paesaggio pedemontano con rilievi di alta quota e modeste pendenze.

Età degli ulivi: 30 anni



Analisi sensoriale /Sensory Analysis

La zona è rinomata per le sue condizioni climatiche e pedologiche ideali, che contribuiscono alla produzione di un olio d'oliva eccellente. L'olio è prodotto da un blend di varietà locali di olive, tra cui Frantoio, Leccino e Moraiolo.

Note di degustazione: Colore verde brillante con riflessi dorati; bouquet fruttato ed elegante. Morbido e fluido al palato.

The area is renowned for its ideal climate and soil conditions, which contribute to the production of excellent olive oil. The oil is crafted from a blend of local olive varieties and may include Frantoio, Leccino, Moraiolo.

Tasting notes: Bright green colour with golden reflections; fruity and elegant bouquet. Smooth and fluid on the palate



Brucatura ed estrazione/ *Harvesting and extraction method*

Raccolte con scuotimento meccanico, L'estrazione dell'olio avviene a ciclo continuo dalla spremitura a freddo alla separazione. La linea tecnologicamente avanzata "Oleotekinnova" consente l'ottimizzazione di tutte le fasi di lavorazione, massimizzando l'estrazione del contenuto di antiossidanti naturali dell'olio (polifenoli).

Picked from the tree with mechanical shaking, The olive oil extraction is carried out through a continuous cycle from cold pressing to separation. The high-tech "Oleotekinnova" line has a processing capacity of approximately 5/6 quintals of olives per hour and, thanks to new innovative technologies, thus maximizing the extraction of the oil's natural antioxidant content (polyphenols).

Impiego/Uso: Ideale con primi piatti delicati, per condire insalate, verdure grigliate, piatti toscani come la ribollita e come finitura sulle carni.

Ideal with delicate first courses, for drizzling over salads, grilled vegetables, tuscan plates like ribollita and finishing over meat.

Note/Notes: L'olio extravergine di oliva è un prodotto completamente naturale, ottenuto dalla spremitura del frutto. Non contiene conservanti. Per questo motivo, il prodotto richiede particolare cura: deve essere conservato in un luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce diretta e da fonti di calore.

The extra virgin olive oil is a fully natural product, obtained by pressing the fruit. It does not contain any preservatives. For this reason the product requires particular care: it must be well stored in a cool and dry place, away from direct light and heat sources.