

Olio Fiorente

Erzeugnis aus dem Projekt zum nachhaltigen Erhalt der Oliven-Kultur-Landschaft im Val di Chio

Initiative: Angela und Marcus Stimmer, Castiglion Fiorentino (Provinz Arezzo), Toskana:

„OLIO FIORENTE“

Naturreines kaltgepresstes Olivenöl aus der Toskana – gewachsen an den sonnigen Hängen des Montalbano, in ökologischer und nachhaltiger Olivenkultur, schonend von Hand geerntet, Ölgewinnung in höchster Qualität

Lage des Olivenhains (ca. 3 ha, 440 Olivenbäume): Italien / Toskana / Castiglion Fiorentino (Provinz Arezzo): oberhalb des Val di Chio, am „Montalbano“ gelegen

Höhenlage: zwischen 400 und 500 m ü.NN

Exposition: sonnen-exponierte Hanglage, terrassiert, in Ost-, Süd- und Westausrichtung mit ganzjährig guter Besonnung und wenig Nebeltagen;

Beschreibung der Olivenkultur: Hainstruktur, d.h. die Olivenbäume stehen auf terrassierten Wiesen mit einer Vielfalt an geschmacksbildenden Wild- und Heilkräutern (v.a. Wilder Fenchel, Bergminze, Johanniskraut etc.). Die Mahd der Wiesen erfolgt zweimal im Jahr – im Juni nach Aussamung der Kräuter sowie im Herbst kurz vor der Olivenernte;

Der Olivenbestand umfasst Bäume unterschiedlichen Alters, einige der Olivenbäume sind mehr als 200 Jahre alt.

Die Pflege der Bäume und die Olivenernte erfolgt schonend und nachhaltig in reiner Handarbeit.

Die Vorgaben einer biologischen Landbewirtschaftung werden umgesetzt. Wir verzichten selbstverständlich auf den Einsatz von Pestiziden und synthetischen Pflanzenschutzmitteln. Priorität hat der vorbeugende Pflanzenschutz, ermöglicht durch die vorhandene und geförderte hohe floristische und faunistische Artenvielfalt. Gedüngt wird überwiegend mit im Betrieb anfallendem organischen Holz-Häckselgut und Mulchmaterial.

Olivensorten: Die dominierenden Olivensorten auf Fiorente sind Frantoio, Moraiolo sowie Raciale

Olivenöl: Unser feines, naturreines Olivenöl höchster Güte wird ausschließlich aus den Oliven im eigenen Familienbetrieb auf Fiorente gewonnen.

Die Ernte erfolgt bewusst früh im Herbst (je nach Witterung ab Anfang/Mitte Oktober), um einen hohen Gehalt an Polyphenolen und natürlichen Antioxidantien mit ihren positiven Wirkungen auf die Gesundheit zu gewährleisten.

Die Ölgewinnung erfolgt in einer nahe gelegenen Ölmühle durch mechanische Verfahren mit modernster Mahl- und Zentrifugentechnik, ohne chemische Behandlung oder Erhitzung. Unser Olivenöl ist somit kaltgepresst (max. Temperatureinwirkung von 27 Grad Celsius) mit einem maximalen Gehalt an bioaktiven Verbindungen, die für die authentische Farbe und für den charakteristischen Geschmack verantwortlich sind.

Farbe: grün/gelb

Geschmack: fruchtig, frisch, fein-scharf