



## La Storia

La famiglia Adorni Braccesi Chiassi acquistò la tenuta nel 1873 dal granduca di Toscana, che per le note vicende storiche aveva dovuto cedere tutte le proprietà. La campagna di Collemezzano è caratterizzata da terreno collinare con pendenze assai lievi. Da sempre l'olivo è una delle colture più diffuse, come dimostra la presenza di piante secolari, seppure in gran parte rinnovate dopo le disastrose gelate del Novecento. La tenuta si estende per circa 110 ettari, di cui 25 olivati e con circa 6000 piante in produzione. Inoltre l'azienda possiede un moderno frantoio a due fasi a spremitura a freddo di olive toscane.

## Olio Extravergine Di Oliva



**Olive:** Leccino Frantoio, Moraiolo

**Coltivazione:** Integrata

**Metodo di raccolta:** Brucatura manuale

**Sistema di lavorazione:** Lavorate entro 24 ore dalla raccolta nel frantoio aziendale in continuo a freddo

**Acidità:** 0,2

**Aspetto e sapore:** L'olio mostra un colore verde con riflessi dorati, limpido. Ha profumo di buona intensità e fragranza, che richiama il frutto ancora verde e piacevoli note erbacee e di carciofo. In bocca risulta aromatico, di buona scorrevolezza, con delicate note vegetali ed equilibrato dolce-amaro-piccante, che preludono a una chiusura gradevole e di apprezzabile lunghezza.