

# *l'Olio*

IL LIBRO GUIDA AGLI OLI D'ITALIA // 2007



BIBENDA *Editore*

Associazione Italiana Sommelier dell'Olio

# Podere di Pieve

## PODERE DI PIEVE

Strada Pianacci, 1A - 50028 Tavarnelle Val di Pesa (FI) - Tel. 055 8071568  
Fax 055 8071293 - [www.poderedipieve.it](http://www.poderedipieve.it) - [info@poderedipieve.it](mailto:info@poderedipieve.it)

**Anno di fondazione:** 1994

**Proprietà:** Giorgio e Andrea Mori

**Oleologo:** Giorgio Mori

**Ettari totali di oliveti di proprietà:** 3,5

**Numero piante di olivo:** 1.000

**Vendita diretta prevista:** si

**Vendita per corrispondenza:** si

**Contatto per gli acquisti:** direttamente in azienda

**Visite all'azienda:** su prenotazione, rivolgersi a Patrizio Mori

**Come arrivarci:** dalla A1 uscita Firenze Certosa; imboccare la superstrada per Siena e proseguire in direzione Tavarnelle Val di Pesa.

*L'azienda si affaccia sulle colline del Chianti fiorentino e prende nome dalla vicina chiesa romanica della Pieve che comprendeva, secondo i primi documenti del 988 d.C., tutti i poderi circostanti. Della conduzione si occupano con cura e passione i proprietari Giorgio e Andrea Mori, titolari anche da oltre 30 anni di un'azienda leader nella produzione di macchinari per l'enologia e l'industria olearia. Una sapiente ristrutturazione del casolare ha riportato alla luce le vecchie cantine sotterranee, accuratamente recuperate per valorizzare gli elementi antichi. Nel frantoio di proprietà l'estrazione avviene a freddo, con sistema centrifugo a due fasi.*

## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MORAILO 2006



**Tipologia:** Extravergine

**Cultivar:** Moraiolo 100%

€ 13 (0,500 l)

Cristallino verde topazio

Lascia sfilare al naso eleganti sentori fruttati, accompagnati da accenti di melanzana e pinolo.

Fine e caratteriale, di buon corpo, si propone in equilibrio già ottimale e denso di ritorni retrofattivi.

Raccolta in epoca avanzata svolta dal 22 al 26 novembre. Prodotto con sistema di pre-frangitura frontale, l'olio, dopo la filtrazione, è stato mantenuto in tini d'acciaio inox da 500 litri sotto azoto.

Esalta una croccante rosticciana di maiale.

**OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA LECCINO 2006**



**Tipologia:** Extravergine

**Cultivar:** Leccino 100%

€ 13 (0,500 l)

Brillante colore verde smeraldo.

Profuma intensamente di cardo e pinolo, accompagnati da un'intrigante vena fruttata.

Delicato ma ben caratterizzato, è fine ed equilibrato, segnato da un lungo e piacevole finale ammandorlato. Raccolta precoce nella prima metà di novembre.

Prodotto con sistema di pre-frangitura frontale, l'olio, dopo la filtrazione, è stato mantenuto in tini d'acciaio inox da 500 litri sotto azoto. Ottimo per un'elegante maionese o per rifinire una minestra di pesce.

**OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA FRANTOIO 2006**



**Tipologia:** Extravergine

**Cultivar:** Frantoio 100%

€ 13 (0,500 l)

Di bel colore verde bottiglia, esprime aromi ben definiti di banana e mela golden, ampliati da accenti di mandorla ed erbe officinali.

Pieno e appena amarognolo, è persistente e fine, con netto finale di cicoria selvatica.

Raccolta all'invaiaitura dal 10 al 25 novembre. Prodotto con sistema di pre-frangitura frontale, l'olio, dopo la filtrazione, è stato mantenuto in tini d'acciaio inox da 500 litri sotto azoto.

A crudo, sui maltagliati al ragù bianco di cinghiale.

**OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA L'OLIO DEI MORI 2006**



**Tipologia:** Extravergine

**Cultivar:** Maurino 50%, Moraiolo 20%, Frantoio 15%  
Leccino 15%

€ 13 (0,500 l)

Verde smeraldo, brillante.

Naso vegetale e ammandorlato, con ricordi di timo fresco e carciofo. Bilanciato e di buona finezza, è appena grasso e di lunga persistenza piccante.

Prodotto con sistema di pre-frangitura frontale, l'olio, dopo la filtrazione, è stato mantenuto in tini d'acciaio inox da 500 litri sotto azoto.

Perfetto su una zuppa di orzo perlato e farro.

**ALTRI PRODOTTI**

Vino.