



ARTIMINO
WINE ESTATE



CENTO OLIVI

Olio Extravergine di Oliva Toscana IGP

Nel cuore della Toscana, sulle colline storiche di Artimino, tra il borgo di Poggio alla Malva e il suggestivo Muro del Barco Reale dei Medici, sorge un uliveto speciale, custodito come un piccolo scrigno di biodiversità. È da qui che nasce Cento Olivi, un olio extravergine unico, certificato Toscana IGP, ottenuto in prevalenza da una varietà rara e poco diffusa: la Mignola. Già nei primi del Novecento, la Contessa Carolina Sommaruga Maraini, durante i suoi soggiorni ad Artimino, rimase affascinata da queste piante inconsuete, che producevano un olio "dorato che sapeva di bosco". Scelse proprio quest'uliveto per il suo uso personale, tramandando una selezione preziosa che oggi rivive in ogni bottiglia di Cento Olivi. Prodotto in quantità molto limitata, è il risultato di una raccolta rigorosamente manuale, eseguita con il metodo della brucatura e con attenta selezione delle drupe migliori. Le olive vengono frante entro sei ore dalla raccolta, a freddo, per preservarne al massimo il profilo aromatico e le caratteristiche nutrizionali. L'olio viene poi filtrato e conservato a temperatura controllata, e sottoposto a controlli chimici e sensoriali per ottenere la certificazione ufficiale del Consorzio di Tutela dell'Olio Toscana IGP.

Nome del prodotto

Olio Extravergine di Oliva Toscana IGP – Cento Olivi

Zona di produzione

Carmignano (PO), località Artimino – Toscana

Cultivar

Mignola (varietà antica e rara); in piccola parte Moraiolo e Leccino

Metodo di estrazione

Raccolta a mano per brucatura

Frangitura a freddo entro 6 ore

Filtrazione leggera

Stoccaggio in acciaio inox a temperatura controllata

Certificazione Olio Extravergine di Oliva Toscana IGP

Profilo sensoriale

Colore

Verde brillante tendente al giallo oro, con rapide evoluzioni cromatiche naturali nel tempo

Profumo

Eleganti note di erba fresca, carciofo, mandorla dolce e delicati richiami a frutti di bosco

Gusto

Fruttato deciso, con un ingresso dolce e armonico, seguito da una piacevole nota piccante e un amaro persistente, intenso ma mai invadente. Un olio complesso, che evolve al palato con eleganza e profondità.

Cento Olivi è molto più di un olio: è una memoria vivente, una storia da assaporare. La sua rarità, l'origine certificata, il legame con la natura e la storia di Artimino ne fanno un prodotto da intenditori, perfetto per chi desidera portare a tavola un'eccellenza toscana autentica, fuori dagli schemi, capace di sorprendere ad ogni goccia.