

OLIO GRULLO 2025 Blend



NOTE ORGANOLETTICHE: Il nostro iconico blend racconta, anche nell'annata 2025, l'armonia tra le diverse cultivar che lo compongono. Al naso si esprime con un fruttato medio elegante, accompagnato da delicate note erbacee e richiami di mandorla fresca e frutta secca. Al palato è equilibrato e pulito, con amaro e piccante di media intensità, ben presenti ma mai invadenti, in perfetta sintonia tra loro. La sensazione finale è fresca e persistente.

ZONA DI PRODUZIONE. Ad est di Firenze, nei terreni delle Sieci, Fiesole, Monteloro, Montefiesole (altitudine 200-600 m.s.l.)

CULTIVAR Leccino, frantoio, morellino e pendolino

ETICHETTA 2025 | Heavy Metal Edition:

Il nostro Olio 2025 è dedicato a Ozzy Osbourne, fondatore dei Black Sabbath e padre dell'heavy metal, scomparso proprio quest'anno. La sua vita leggendaria è segnata da genialità e sregolatezza psichedelica, ma anche da un'insospettabile passione per il pinzi(de)monio. Si dice che durante i concerti Ozzy amasse esibirsi con il suo olio preferito — lo "stupefacente" Olio Grullo — sperimentando degustazioni sempre più estreme. La più celebre? Quella col mitico pipistrello crudo lanciogli dal pubblico: un abbinamento forte, dalle note decisamente infernali. Un'esperienza indimenticabile che potete rivivere anche voi nelle degustazioni del nostro bat-frantoio.

PERIODO DI RACCOLTA

La raccolta delle olive avviene tra Ottobre e Novembre all'inizio dell'invaiaitura, quando l'accumulo di sostanze polifenoliche è al massimo livello; le diverse cultivar sono state raccolte tra ottobre e novembre seguendo lo specifico periodo di maturazione di ogni varietà

METODO DI RACCOLTA: Le olive sono raccolte a mano nelle piante più piccole, mentre nelle piante più vigorose sono utilizzati moderni scuotitori

METODO DI ESTRAZIONE: Tutte le olive selezionate vengono frante, entro poche ore dalla raccolta, nel moderno frantoio aziendale, mediante un sistema di estrazione a freddo in atmosfera controllata. Ogni fase è meticolosa: la velocità e la tecnologia di spremitura sono regolate per ogni cultivar e per ogni lotto; le temperature di estrazione (24°C) sono costanti e controllate. L'olio extravergine di oliva viene filtrato subito dopo l'estrazione. Questa combinazione di tecnologie ha lo scopo di mantenere inalterate le proprietà organolettiche per un olio di alta qualità ricco di sostanze benefiche.

ABBINAMENTO: Un olio versatile, eccellente a crudo su carni bianche e rosse e su primi piatti vegetariani. Ottimo come condimento su verdure saporite crude e cotte, o su pizze rosse